



Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products

5th EDITION

Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche

5^e ÉDITION



 WILEY-BLACKWELL

MULTILINGUAL DICTIONARY OF FISH AND FISH PRODUCTS

DICTIONNAIRE MULTILINGUE DES POISSONS ET PRODUITS DE LA PÊCHE

Fifth Edition / Cinquième édition

Croatian, Danish, Dutch, English, Finnish, French, German, Greek,
Icelandic, Italian, Japanese, Korean, Norwegian, Polish, Portuguese,
Russian, Serbian, Spanish, Swedish, Turkish

Allemand, anglais, coréen, croate, danois, espagnol, finnois, français,
Grec, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais,
Portugais, russe, serbe, suédois, turc



 **WILEY-BLACKWELL**

Cover image courtesy of Tom Brakefield/Stockbyte/Getty Images

© OECD 2008

To obtain the hardback edition of this dictionary, contact Wiley-Blackwell
www.wiley.com/wiley-blackwell

You can copy, download or print OECD content for your own use, and you can include excerpts from OECD publications, databases and multimedia products in your own documents, presentations, blogs, websites and teaching materials, provided that suitable acknowledgment of OECD as source and copyright owner is given. All requests for public or commercial use and translation rights should be submitted to rights@oecd.org. Requests for permission to photocopy portions of this material for public or commercial use shall be addressed directly to the Copyright Clearance Center (CCC) at info@copyright.com or the Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC) contact@cfcopies.com.

INTRODUCTION

The *Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products* has been compiled and published to promote and facilitate international trade in fish and fish products by making available a comprehensive source of information for the names of those fish and fish products that are in commercial use internationally.

The work, which commenced in the late 1960s, originated from a list of fish names and fishery products prepared by Mr. J.J. Waterman, Torry Research Station, Aberdeen, Scotland. The list was circulated to all OECD member countries for observations and completion, particularly as regards the translation of main entries into the relevant languages. A panel of experts scrutinised a first draft taking into account the suggestions submitted by correspondents in member countries. The results of the expert panel as well as advice from fishery biologists and country correspondents were taken into account.

Since compiling and editing the original *Multilingual Dictionary* in 1968, the Fisheries Division of the OECD has benefited from substantial and valuable advice provided by numerous correspondents giving freely of their time and expertise. Many changes in contents and presentation were incorporated in the second edition, printed in 1978, as the result of that advice. However, after several decades of increasing use it became apparent that a thorough revision of the dictionary was necessary. Correspondents in OECD member countries were again asked to check and amend the entries and suggest the inclusion of new entries. This check was finalised in 1988/89 and formed the basis for the third revision. A fourth edition, printed in 1996, added Russian and Polish to the *Dictionary*. This work was carried out with substantial assistance from the Polish Sea Fisheries Institute, Gdynia, Poland. In addition, minor editorial changes were introduced in the fourth edition.

It can be assumed that there is general international consent on the nomenclature used for most items, although for a limited number further standardisation may be called for in the future. It should therefore be stressed that, however desirable it would be to discourage the use of a number of confusing names, no attempt has been made here either to harmonise existing nomenclatures where discrepancies exist or to indicate preferences, or to make recommendations for commercial practice. It should also be noted that geographic names do not necessarily represent country of origin.

Le Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche a été préparé dans le but de promouvoir et de faciliter les échanges internationaux de poissons et produits de la mer. Il recense les noms de poissons et de produits de la mer qui font l'objet d'un commerce international.

La genèse de ce dictionnaire remonte à la fin des années 60, quand M. J.J. Waterman (Torry Research Station, Aberdeen, Écosse) a établi une liste de noms de poissons et produits de pêche. La liste avait été adressée à tous les pays membres de l'OCDE qui étaient invités à présenter des observations et des addenda, notamment à propos de la traduction des principaux articles dans les langues respectives. Un groupe d'experts a examiné attentivement un premier projet en tenant compte des suggestions soumises par les correspondants dans les pays membres. Il a été tenu compte des résultats des travaux de ce groupe ainsi que de l'avis des spécialistes de la biologie marine et des correspondants nationaux.

Depuis la compilation et l'édition originale du Dictionnaire multilingue en 1968, la Division des politiques des pêcheries de l'OCDE a bénéficié des précieux conseils de plusieurs correspondants qui ont consacré à ce travail une partie de leur temps et de leur expertise de façon entièrement bénévole. Suite à leurs suggestions, plusieurs changements ont été introduits dans le contenu et la présentation de la deuxième édition imprimée en 1978.

Néanmoins, après plusieurs années de succès croissant, il s'est avéré qu'une révision générale du Dictionnaire était nécessaire. En effet, de nouvelles espèces avaient été introduites sur le marché, et certaines pratiques de manipulation et de transformation avaient changé. De même, un certain niveau d'harmonisation des noms d'espèces avait été atteint. Les correspondants des pays membres ont à nouveau été invités à vérifier et à corriger les nouveaux éléments ainsi qu'à suggérer l'inclusion d'autres éléments. Cette vérification s'est terminée en 1988/89 : elle forme le socle de la troisième révision. Une quatrième édition, publiée en 1996, a ajouté le russe et le polonais au Dictionnaire. Ce travail a bénéficié de l'aide précieuse de l'Institut polonais de la pêche maritime à Gdynia, Pologne. En outre, quelques corrections et mises à jour ont été introduites dans cette quatrième édition.

On peut considérer que la nomenclature utilisée fait en général l'objet d'un consensus international, encore que pour un petit nombre d'articles, il serait nécessaire de promouvoir une meilleure harmonisation. Il convient donc de souligner que si souhaitable qu'il soit de déconseiller l'emploi d'un certain nombre de termes qui sont une source de confusion, on ne s'est attaché ni à harmoniser les nomenclatures existantes en cas de désaccord, ni à indiquer des préférences, ni à formuler des recommandations relatives à l'usage commercial. Il faudrait aussi noter que les noms géographiques ne représentent pas nécessairement le pays d'origine.

The point just made refers to product designations and definitions but even more so to the names of fish species. It is commonly known that fish names employed for certain species are not always the same in different countries or regions even where the same language is spoken. Reference is made, for example, to items such as: POMFRET/BUTTERFISH or PICKEREL/PIKE/PIKE-PERCH or SEA BREAM/PORGY, which have different meanings in Europe and North America. In other instances, the same fish name might be used for two or more different species, either belonging to the same family (for example, the items LEMON SOLE, SEA TROUT, etc.) or to quite different families (e.g. ANGELFISH, HARDHEAD, ROCK SALMON, SMELT, etc.). Sometimes a certain fish name might be used to designate a definite species, but also as an alternative to one or more other species (e.g. MOONFISH, SEA BREAM, TOMCOD, YELLOWTAIL, etc.). Furthermore, in some cases, one out of a number of equally well known names had to be selected as the main heading for an entry, but the choice does not denote any priority.

Here it should be mentioned that in various international bodies, particularly the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the International Commission for Zoological Nomenclature, steps have been taken towards harmonisation of fish names. The results have been taken into account and the nomenclature used in the "FAO Yearbook of Fishery Statistics", the "ICES Bulletin Statistique des Pêches Maritimes" and the "ICNAF Statistical Bulletin" has been adopted in this dictionary. In the few cases where differences exist, these have been recorded (e.g. SAITHE or COALFISH in ICES; POLLOCK in ICNAF). Thus, the reader will find all the fish names appearing in the international fishery statistics as separate items in this dictionary.

It is realised that a reference book of this type is open to enlargement and amendment. Readers are therefore requested to submit any suggestions for additions or modifications to fish.dictionary@oecd.org or to:

OECD, Fisheries Policies Division,
2 rue André-Pascal,
PARIS 75775 CEDEX 16
France

so that these can be taken into consideration in any future editions.

This dictionary could not have been prepared were it not for the excellent co-operation received from authorities and correspondents as well as private individuals in OECD member countries. The painstaking efforts of all concerned are hereby acknowledged with gratitude.

Ces remarques concernent les désignations et définitions des produits, mais surtout les noms des espèces de poissons. Il s'est avéré que les noms employés pour certaines espèces ne sont pas toujours les mêmes dans différents pays ou différentes régions où l'on parle la même langue. On peut citer par exemple les termes « POMFRET/ BUTTERFISH » ou « PICKEREL/PIKE/PIKE-PERCH » ou « SEA BREAM/PORGY », qui ont des sens différents en Europe et en Amérique du Nord. Dans d'autres cas, le même nom de poisson peut être employé pour deux espèces différentes ou plus, appartenant à la même famille (cf. par exemple, les articles « LEMON SOLE », « SEA TROUT », etc.), ou à des familles totalement différentes (cf. « ANGELFISH », « HARDHEAD », « ROCK SALMON », « SMELT », etc.). Parfois, un nom de poisson donné désigne une espèce précise, mais peut aussi être utilisé comme appellation secondaire d'une ou plusieurs autres espèces (par exemple « MOONFISH », « SEA BREAM », « TOMCOD », « YELLOWTAIL », etc.). De plus, dans certains cas, il a fallu choisir comme titre de rubrique un seul nom parmi d'autres également répandus ; un tel choix n'indique aucune priorité.

Il serait bon de mentionner que dans diverses organisations internationales, en particulier l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture et la Commission Internationale de Nomenclature Zoologique, des dispositions ont été prises pour harmoniser les noms de poissons. Il a été tenu compte des résultats obtenus, et la nomenclature adoptée dans l'« Annuaire Statistiques des Pêches » de la FAO, le « Bulletin Statistique des Pêches Maritimes » de l'ICES et le « Bulletin Statistiques » de l'ICNAF, a été reprise dans le présent dictionnaire. Dans les rares cas où il existe des différences, celles-ci ont été signalées (par exemple « SAITHE » ou « COALFISH » dans ICES, « POLLOCK » dans ICNAF). Le lecteur trouvera donc dans le présent dictionnaire comme articles séparés, tous les noms de poissons figurant dans les statistiques internationales des pêcheries.

On comprend qu'un ouvrage de référence de ce genre puisse être revu et augmenté. Les lecteurs sont donc invités à soumettre toute suggestion d'ajouts ou modifications à fish.dictionary@oecd.org ou à :

*Division des politiques des pêcheries de l'OCDE,
2, rue André Pascal
PARIS 75775 CEDEX 16
France*

afin que nous puissions en tenir compte lors d'une prochaine édition.

Finally, without the precious cooperation of correspondents and authorities of member countries of the OECD, the present dictionary would not have been prepared. We thank all those who have been interested and who are hereby gratefully acknowledged for their painstaking work.

NOTE TO THE FIFTH EDITION / NOTE À LA CINQUIÈME ÉDITION

The expanding world trade in fish and fish products during the last few years has underlined the usefulness of adding languages to the Dictionary. Thus Korean was added to the Fifth Edition thanks to the work carried out by the Korean Ministry of Maritime Affairs and Fisheries, Seoul, Korea.

With the Fifth Edition a few other changes have been incorporated. In this regard the effort and co-operation by individuals in OECD member countries, and beyond, is acknowledged with gratitude.

The ultimate editorial responsibility lies entirely with the Fisheries Policies Division of OECD. It, and not the experts or correspondents, is accountable for any errors.

Paris, 2008

L'accroissement du commerce international de poissons et de produits de la pêche pendant ces dernières années a souligné l'utilité d'ajouter d'autres langues au Dictionnaire. Ainsi, le coréen a été incorporé à la cinquième édition grâce au travail entrepris avec l'aide du Ministère des affaires maritimes et de la pêche à Séoul, Corée.

Avec la Cinquième édition, quelques autres changements ont été incorporés. A cet égard, les efforts et la coopération des correspondants des pays membres de l'OCDE, et au-delà, sont très appréciés.

La responsabilité éditoriale incombe entièrement à la Division des politiques des pêcheries de l'OCDE. C'est elle seule qui est responsable des éventuelles erreurs.

Paris, 2008

Your feedback is welcome!

A reference book of this type is always subject to enlargement and amendment and any suggestions which could make the Dictionary more accurate and useful are welcome. Please feel free to contact the OECD's Fisheries Policies Division at fish.dictionary@oecd.org

Vos suggestions sont les bienvenues !

Un livre de référence de ce genre est toujours assujéti à des ajouts et amendements et toute suggestion susceptible de rendre le Dictionnaire plus exact et utile sont les bienvenues. N'hésitez pas à contacter la Division des politiques des pêcheries à fish.dictionary@oecd.org

HOW TO USE THE DICTIONARY / COMMENT UTILISER LE DICTIONNAIRE

The dictionary consists of two parts: A main part of numbered items with descriptions in English and French and the equivalents for the main headings in further languages.

Separate indexes for each of the twenty-one languages (including one of scientific names for species of fish, shellfish, etc.).

FOR ALL USERS:

1. FIND THE KNOWN NAME IN THE INDEX OF THE RELEVANT LANGUAGE
2. TURN TO ITEM NUMBER INDICATED IN THE INDEX

Le dictionnaire comprend deux parties :

Une partie principale qui comprend des articles numérotés comportant des descriptions en anglais et en français et les équivalents dans d'autres langues pour les rubriques principales.

Des index séparés pour chacune des vingt et une langues (dont un pour les noms scientifiques des espèces de poissons, crustacés, etc.)

POUR TOUS LES UTILISATEURS :

- 1) TROUVER LE NOM CONNU DANS L'INDEX DE LA LANGUE CONSIDÉRÉE
- 2) SE REPORTER À L'ARTICLE DONT LE NUMÉRO FIGURE DANS L'INDEX

STYLE, ABBREVIATIONS AND SYMBOLS

Languages – The international ISO code for languages ISO 639-2 has been used to specify the twenty languages of which English and French thus:

ENG	English
FRE	French
DAN	Danish
DUT	Dutch
FIN	Finnish
GER	German
GRE	Greek
ICE	Icelandic
ITA	Italian
JPN	Japanese
KOR	Korean
NOR	Norwegian
POL	Polish
POR	Portuguese
RUS	Russian
SCC	Serbian
SCR	Croatian
SPA	Spanish
SWE	Swedish
TUR	Turkish

The equivalents in these languages appear at the end of the item to which they refer. Cross reference to main items are in capitals preceded by a «+»; thus «+ SHARK».

At the beginning of most items, therefore, readers will find the appropriate term in the languages covered by this dictionary. These terms are given in the regular order that follows:

ENG, FRE, DAN, DUT, FIN, GER, GRE, ICE, ITA, JPN, KOR, NOR, POL, POR, RUS, SCC, SCR, SPA, SWE, TUR.

The purpose of this is that readers concerned with a particular language will find the term they seek in a uniform place so that their search is simplified. Where readers know of missing names, these can be suggested to the OECD Fisheries Policies Division in order to progressively increase the value of the book.

ABRÉVIATIONS ET SYMBOLES

Langues – Les lettres du code international de langues de l'ISO 639-2 ont été utilisées pour indiquer les vingt langues employées en plus de l'anglais et du français, à savoir :

ENG	anglais
FRE	français
DAN	danois
DUT	néerlandais
FIN	finnois
GER	allemand
GRE	grec
ICE	islandais
ITA	italien
JPN	japonais
KOR	coréen
NOR	norvégien
POL	polonais
POR	portugais
RUS	russe
SCC	serbe
SCR	croate
SPA	espagnol
SWE	suédois
TUR	turc

Ces lettres figurent à la fin de l'article auquel elles se réfèrent. Les renvois aux principaux articles sont indiqués en lettre majuscules précédées d'un « + » ; ainsi « +SHARK ».

Au début de la plupart des rubriques, le lecteur trouvera donc le terme correspondant dans les langues couvertes par le dictionnaire. Les termes sont donnés dans l'ordre qui suit :

ENG, FRE, DAN, DUT, FIN, GER, GRE, ICE, ITA, JPN, KOR, NOR, POL, POR, RUS, SCC, SCR, SPA, SWE, TUR.

De cette manière, le lecteur intéressé par l'une des langues trouvera toujours à la même place le terme qu'il cherche. Si le lecteur connaît un nom qui ne figure pas dans le dictionnaire, il peut le soumettre à la Division des politiques des pêcheries de l'OCDE afin d'accroître progressivement la valeur de cet ouvrage.

A

1

AALPRICKEN

(Germany)

Gutted small eel, fried and packed in fine edible oil. See + BRATFISCHWAREN.

AALPRICKEN

(Allemagne)

Petite anguille vidée, frite et conservée dans de l'huile comestible. Voir + BRATFISCHWAREN.

2

ABALONE

DAN: Søøre
DUT: Zeeoor
FIN: Abaloni, merikorva
GER: Seeohr
GRE: Haliotis, aftí thálassis
ICE: Saeeyra
ITA: Orechia marina
JPN: Awabi, tokobushi
POL: Uchowiec abalon
POR: Orelha
RUS: Морское ушко
SCC: Morsko uho, puzlatka
SCR: Petrovo uho
SPA: Oreja de mar
SWE: Havsöra
TUR: Deniz kulağı

ORMEAU

HALIOTIDAE

Mollusc
(Pacific/Atlantic)
+ ORMER

Mollusque
(Pacifique/Atlantique)
+ OREILLE DE MER

Haliotis tuberculata

(Channel Islands)

(Iles anglo-normandes)

Haliotis iris

+ PAUA
(New Zealand)

+ PAUA
(Nouvelle-Zélande)

Marketed

Fresh: meats, shelled and sliced, cooked and eaten locally (U.S.A.).
Dried: meats, prepared by a combination of brining, cooking, smoking and then sundrying for several weeks; reduced to 10% of original weight; can be shredded, or ground to a powder; exported from Japan to China (called KAIHŌ or MEIHŌ).
Canned: meats, either minced or in cubes, after brining.
Shells: valuable source of mother-of-pearl and blister pearls.

Commercialisé

Frais : chair de l'ormeau coupée en tranches et cuite; consommation locale (E.U.).
Séché : chair saumurée, cuite, fumée puis séchée au soleil pendant plusieurs semaines jusqu'à réduction à 10% du poids d'origine; peut être coupé en tranches ou réduit en poudre; exporté du Japon vers la Chine (appelé KAIHŌ ou MEIHŌ).
Conserven : chair coupée en tranches ou en dés, après saumurage.
Coquilles : source appréciable de nacre et de perles baroques.

Notohaliotis ruber

BLACKLIP ABALONE
(Australia)

Schismotis laevigata

GREEN LIP ABALONE
(Australia)

Marinauris roei

ROE'S ABALONE
(Australia)

Haliotis australis

YELLOWFOOT PAUA
(New Zealand)

Marketed

airfreighted for export.
Frozen: whole, in shell or shucked meats or steaks.
Canned: whole meats and soups.
Also dried.

Commercialisé

expédié par avion pour l'exportation.
Congelé : entier, avec ou sans coquille ou en tranches.
Conserven : entier et en potages.
Également séché.

3

ABBOT

Le terme 'ABBOT' (anglais) s'applique à deux espèces:

(i) Name used for + ANGEL SHARK (*Squatina squatina*).

(i) + ANGE DE MER (*Squatina squatina*).

(ii) Name also used for + ANGLERFISH (*Lophius piscatorius*).

(ii) + BAUDROIE (*Lophius piscatorius*).

4

ACID CURED FISH

POISSON À LA MARINADE

DAN: Syrnet fisk
DUT: Vis in gelei
FIN: Marinoitu kala
GER: Marinade
GRE: Marináta
ICE: Sursaður fiskur
ITA: Pesce marinato
JPN: Suzuke
NOR: Syrebehandlet fisk (Marinert fisk)
POL: Marynaty rybne
POR: Peixe curado em molho ácido
RUS: Маринованная консервированная рыба
SCC: Marínirana riba, riba u marinadi
SCR: Kiselinoin obradjena riba marinada
SPA: Escabeche
SWE: Marinerad fisk
TUR: Astitlerle oldurulmus balik

Fish and seafoods preserved in acidified brine or jelly with or without spices or other flavouring agents; in certain instances, salt is not essential.

Marketed

semi-preserved also with other food additives. See also + MARINADE, + VINEGAR CURED FISH.

Poisson et autres animaux marins conservés dans une saumure ou une gelée acide avec ou sans épices ou autres ingrédients aromatisants; dans certain cas, le sel n'est pas indispensable.

Commercialisé

semi-conserves avec aussi d'autres ingrédients. Voir: + MARINADE, + POISSON AU VINAIGRE.

5

AGAR

DAN: Agar
DUT: Agar
FIN: Agar
GER: Agar
GRE: Agar-agar
ICE: Agar
ITA: Agar-agar
JPN: Kanten
NOR: Agar
POL: Agar
POR: Agar
RUS: Arap
SCC: Agar
SCR: Agar
SPA: Agar
SWE: Agar, agar-agar
TUR: Agar

Colloidal extract from + RED ALGAE, particularly from *Chondrus*, *Gelidium*, *Gigartina* and *Gracilaria* spp; a solution in hot water sets to a firm jelly which is used as a base for culture media for growing bacteria, and as a gelling agent in food manufacture, also used in the textile and medical industries. Also called AGAR-GAR.

Extrait colloïdal tiré des + ALGUES ROUGES, surtout de *Chondrus*, *Gelidium*, *Gigartina* et *Gracilaria*; en solution dans l'eau chaude, se transforme en un gel ferme, utilisé comme support des milieux de culture de bactéries et comme agent gélifiant dans les industries alimentaires, médicales et textiles. Appelé aussi AGAR-AGAR.

6

ALASKA POLLACK

LIEU DE L'ALASKA

DUT: Alaska koolvis
FIN: Alaskanseiti
GER: Pazifischer Polardorsch
ITA: Merluzzo dell' alaska
JPN: Suketōdara, sukesōdara, sukesō
KOR: 명태, myeongtae
POL: Mintaj
POR: Escamudo-do-alasca
RUS: Минтай, аляскинский поллак
SPA: Abadejo de alasca
SWE: Alaskasej

Theragra chalcogramma

(Pacific – N. America/Korea/Japan)

(Pacifique – Amérique du Nord/Corée/Japon)

Belonging to the family *Gadidae*. In America also called WALLEYE POLLACK.

Marketed

Frozen: round, dressed, filets or minced in blocks; also used form + RENSEI-HIN (Japan).
Salted: various ways, similar to cod.

Dried: after curing in brine or dry salt (HIRAKI-SUKESO-DARA, Japan); also by repeated freezing and thawing (+ TŌKAN-HIN).
Spice cured: fish filets or slices pickled with salt and rice-wine-lees.

Liver and viscera: important source of vitamin oil.

Ro: cured with salt, often mixed with red pigment; usually packed in barrels or boxes (TARAKO, MOMIJIKO-Japan).

De la famille des *Gadidae*.

Commercialisé

peut être commercialisé sous le nom de 'colin d'Alaska'.

Congelé : entier, paré, en filets ou haché en blocs; sert aussi à la préparation du + RENSEI-HIN (Japon).

Salé : méthodes variées, semblables à celles utilisées pour le cabillaud.

Séché : après saumurage ou salage à sec (HIRAKI-SUKESO-DARA-Japon); ou par congélations et décongélations répétées (+ TŌKAN-HIN).

Épicé : filets ou tranches de poisson saumurés avec du sel et de la lie de vin de riz.

Foie et viscère : source importante d'huile vitaminée.

Rogue : traitée au sel, souvent mélangée à du piment rouge; habituellement mise en barils ou en boîtes (TARAKO, MOMIJIKO-Japon).

7

ALASKA SCOTCH CURED HERRING

+ PACIFIC HERRING (*Culpea harengus pallasi*) preserved by slightly modified version of Scotch cure method of salting; made in Alaska and British Columbia. See also + SCOTCH CURED HERRING.

+ HARENG DU PACIFIQUE (*Culpea harengus pallasi*) traité par une méthode voisine de celle du salage écossais (Scotch cure); se fait en Alaska et en Colombie britannique. Voir + HARENG SALÉ À L'ÉCOSSAISE.

8

ALBACORE

GERMON

DAN: Albacore
DUT: Witte tonijn
FIN: Valkotonnikala
GER: Weisser Thun
GRE: Tónnos macrýpteros
ICE: Túnfiskur
ITA: Tonno bianco, alalonga
JPN: Binnagamaguro, binnaga, bincho, tomo
KOR: 날개다랑어, nalgaedarangeo
NOR: Albakor
POL: Tuńczyk biały
POR: Atum voador
RUS: Альбакор, длинноперый тунец
SCC: Tuna dugoperka
SCR: Dugoperajni tunj, bijeli tunj, šilac
SPA: Albacora, atún blanco
SWE: Vit tonfisk, albacora

Thunnus alalunga or/ou Germo alalunga

(Cosmopolitan, often extending into cool waters)

Considered to be the best of the tunas for canning, the only species whose flesh may be labelled 'WHITE MEAT TUNA' in U.S.A.; the fish average about 20 lb. Also called LONG FINNED TUNA, WHITE TUNA, PACIFIC ALBACORE, LONG FINNED ALBACORE: it should be noted that in French 'ALBACORE' refers to *Thunnus albacares* (see + YELLOWFIN TUNA). See also + TUNA

(Cosmopolite, s'étendant souvent aux eaux tempérées)

Appelé aussi THON BLANC. Considéré comme le meilleur des thons pour la conserve, la seule espèce qui peut être étiquetée 'WHITE MEAT TUNA' (Chair de thon blanc) aux États-Unis. Le poids moyen du germon est d'environ 10 kg. Voir aussi + THON.

packed in glass jars; also canned in brine.
See also + SHAD.

également mis en conserve au naturel.
Voir aussi + ALOSE.

10

ALFONSINO**BERYX**

DUT: Roodbars
FIN: Hohtolimapää
GER: Südlicher Kaiserbarsch
ITA: Berice rosso
JPN: Kinmedai, kinme
KOR: 금눈돔, geumundom
POL: Beryks wspaniały
POR: Imperador-costa-estreita, imperador
RUS: Берик, обыкновенный (низкотелый) берик
SPA: Besugo americano

9

ALEWIFE**ALOSE GASPAREAU**

DUT: Amerikaanse Rivierharing
FIN: Harmaasilli
GER: Maifisch
ITA: Falsa-aringa altantica
POL: Aloza wielkooka
POR: Aloza cinzenta
RUS: Сельдеобразный помолубс, сероспинка
SPA: Pinchagua

Beryx splendens or/ou Beryx decadactylus

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

BERYX LONG
BERYX COMMUN

Marketed

Usually in filets, frozen or fresh.

Commercialisé

habituellement en filets; congelé ou frais.

11

ALGINIC ACID**ACIDE ALGINIQUE**

DAN: Alginat
DUT: Alginaat
FIN: Alginaatti
GER: Alginate
GRE: Algin
ICE: Alginat
ITA: Algina
JPN: Arugin-san
NOR: Alginat
POL: Kwas alginowy
POR: Alginato
RUS: Альгиновая кислота
SCC: Alginat
SCR: Alginat
SPA: Alginato
SWE: Alginat
TUR: Alinik asit

Alosa pseudoharengus or/ou Pomolobus pseudoharengus

(Atlantic/Freshwater-N. America)
Also called RIVER HERRING. In U.K. ALEWIFE refers to + ALLIS SHAD (*Alosa alosa*).

(Eaux douces/Atlantique – Amérique du Nord)
S'écrit parfois GASPAROT (Canada).
Au Royaume-Uni 'ALEWIFE' (anglais) s'applique à *Alosa alosa* (+ ALOSE).

Marketed

Salted: lightly salted in a mixture of salt and brine after gutting and washing, then packed in barrels; known as + CORNED ALEWIVES; - heavily salted in barrels, ungutted; - heavily salted in strong brine after gutting and washing; then tightly packed in barrels in salt; known as + TIGHT PACK; - similarly salted in Canada, known as PICKLED ALEWIVES - sold in three grades: gross (entire fish), split or cut (head and guts removed), rose (head and guts removed, but roes left in). Salted alewives are sometimes indiscriminately referred to as 'salted herring'.

Vinagar cured: either whole gutted, or as filets, in barrels.

Smoked: cold smoked, ungutted, for several days, for local consumption.

Roe: salted and coloured to make caviar substitute,

Commercialisé

Salé : légèrement salé dans un mélange de sel et de saumure après avoir été vidé et lavé, puis mis en barils; - fortement salé, non vidé et mis en barils; - fortement salé dans une saumure concentrée après avoir été vidé et lavé; puis serré en baril avec du sel; voir + 'TIGHT PACK'. - salage semblable au Canada: 'PICKLED ALEWIVES' vendus en trois qualités: brut (poisson entier); tranché (sans tête ni viscères); avec rogues (sans tête ni viscères mais en y laissant les rogues). Le gaspareau salé est parfois désigné comme 'hareng salé'.

Au vinaigre : soit entier et vidé; soit en filets, en barils.

Fumé : fumé à froid (non vidé) pendant plusieurs jours, pour la consommation locale.

Rogue : œufs salés et colorés pour en faire un succédané de caviar, mis en bocaux;

Organic compound, related to carbohydrates, extracted from + BROWN ALGAE, particularly *Laminaria spp.*, used in the food industry as a stabilizer and a thickener; its salts, the ALGINATES, are also used in industrial processes.

Composé organique voisin des hydrates de carbone, extraits des + ALGUES BRUNES, en particulier de l'espèce *Laminaria*, utilisé dans les industries alimentaires comme stabilisateur et épaississant; ses sels, ALGINATES, sont également utilisés pour d'autres usages industriels.

12

ALLIS SHAD**ALOSE VRAIE**

DAN: Majsild, stamsild
DUT: Elft
FIN: Pikkusilli
GER: Alose, Maifisch
GRE: Frísso, sardellomána

ITA: Alaccia
 KOR: 청어숙, cheongeosok
 NOR: Maisild
 POL: Aloza finta
 POR: Sável
 RUS: Европейская алоза
 SCC: Lojka
 SCR: Atlantska lojka, cepa
 SPA: Sábalo
 SWE: Stamsill, majfisk
 TUR: Tirsi

Aloza alosa or/ou Clupea alosa

(N. Atlantic – Europe)

(Atlantique Nord – Europe)

Also called ALLICE SHAD,
 + ALEWIFE, ROCK HERRING

Marketed

canned in France.
 See also + SHAD.

Commercialisé

en conserve, en France.
 Voir aussi + ALOSE.

13

AMARELO CURE

(Portugal)

AMARELO CURE

(Portugal)

ITA: Baccalà portoghese giallo
 KOR: 대구숙, daegusok
 POR: Cura amarela
 SPA: Bacalao salado amarillo

Portuguese salt cod from which some of the salt has been removed between the stages of washing and drying, by soaking the product in water; final salt content is about 18% and the product has a characteristic yellow appearance.
 Also called YELLOW CURE.

Morue salée portugaise dont une partie du sel a été éliminée par différents lavages et séchages; la teneur en sel est finalement d'environ 18% et le produit a une couleur jaune caractéristique.

14

AMBERGRIS**AMBRE GRIS**

DAN: Ambra
 DUT: Amber
 FIN: Ambra
 GER: Ambra
 ICE: Hvalsuki (ambra)
 ITA: Ambra grigia
 JPN: Ryūzenkō
 NOR: Ambra
 POL: Ambra
 POR: Âmbar cinzento
 RUS: Серая амбра
 SCC: Ambra
 SCR: Ambra
 SPA: Âmbar gris
 SWE: Ambra
 TUR: Amber

Waxy substances, varying in colour from white to almost black, which accumulate in the intestine of the SPERM

Substances de la consistance de la cire d'une couleur variant du blanc au gris foncé, qui s'accroissent

WHALE. AMBREINE and EPICOPROSTANOL are two important typical chemicals in these complex substances. Used mainly as a fixative in the perfume industry, the demand for the natural product has been much reduced by the manufacture of synthetic substitutes.

dans les intestins du CACHALOT. L'AMBRÉINE et l'ÉPICOPROSTANOL sont deux composants chimiques importants et typiques de ces substances complexes. Utilisé surtout comme fixateur en parfumerie; la demande a beaucoup diminué, du fait de la fabrication de produits synthétiques de substitution.

15

AMERICAN EEL**ANGUILLE
D'AMÉRIQUE**

DUT: Amerikaanse aal
 FIN: Amerikanankerias
 GER: Amerikanischer Aal
 ITA: Anguilla americana
 KOR: 뱀장어과, baemjangeogwa
 POL: Węgorz amerykański
 POR: Enguia-americana
 RUS: Американский (речной) угорь
 SPA: Anguila americana
 SWE: Amerikansk ål
 TUR: Ylanbalığı (Amerika)

Anguilla rostrata

(Atlantic/Freshwater – N. America)

(Eaux douces/Atlantique – Amérique du Nord)

Ways of marketing, see + EEL.

Voir + ANGUILLE.

16

AMERICAN PLAICE**BALAI DE
L'ATLANTIQUE**

DAN: Håising
 DUT: Lange schar
 FIN: Liejukampela
 GER: Rauhe Scharbe, Doggerscharbe
 GRE: Glassáki-chomatída
 ICE: Skrápflúra
 ITA: Passera canadese
 KOR: 홍가자미속, honggajamisok
 NOR: Gapeflyndre
 POL: Niegładzica
 POR: Solha americana
 RUS: Европейская камбала-ерш
 SCC: Iverak
 SCR: Iverak
 SPA: Platija americana
 SWE: Lerskädda, ler flundra, glipskädda

Hippoglossoides platessoides(N. Atlantic – Europe/
North America)(Atlantique Nord – Europe/
Amérique du Nord)

Belonging to the
Pleuronectidae (see
 + FLOUNDER).

Peut être commercialisé sous
 les noms de 'balai, plie
 canadienne'.

In ICES statistics called
 + LONG ROUGH DAB.
 Also called DAB, SAND DAB,
 PLAICE.
 Also called ROUGHBACK (U.K.).

De la famille des
Pleuronectidae.
 (Voir + FLET).

17

AMERICAN SHAD**ALOSE
SAVOUREUSE**

DUT: Amerikaanse elft
 FIN: Amerikankantasilli
 GER: Amerikanischer Maifisch
 ICE: Augnasild
 ITA: Alaccia americana
 POL: Aloza amerykańska
 POR: Sável-americano
 RUS: Американский шед
 SCC: Američka lojka
 SCR: Američka lojka
 SPA: Sabalo americano
 SWE: Shad

Alosa sapidissima

(Atlantic/Pacific – N. America)

(Atlantique/Pacifique –
Amérique du Nord)**Marketed****Smoked:** headed, split, cold or hot smoked.**Canned:** headed, tailed, gutted and packed in pieces; cold-smoked pieces packed in brine, own juice or oil.**Roe:** fresh or canned.

See also + SHAD.

Commercialisé

peut être commercialisé sous le nom d'«Alose».

Fumé : étêté tranché, fumé à froid ou à chaud.**ConsERVE :** étêté, équeuté, vidé, en morceaux; les morceaux fumés à froid sont conservés en saumure, au naturel ou dans l'huile.**Rogue :** frais ou en conserve. Voir aussi + ALOSE.

18

ANCHOSEN

(Germany)

Sprat and herring (mostly small) preserved with a mixture of salt and sugar or starched sugar products with or without spices, saltpetre or other flavouring agents. As raw material often

+ MATJE CURED HERRING (ii). SEMI-PRESERVE, also with preserving additives.

See also + SPICED CURED FISH, + DELICATESSEN FISH PRODUCTS, + APPETITSILD.

ANCHOSEN

(Allemagne)

Sprats ou harengs (de petite taille) traités avec un mélange de sel et de sucre, ou d'un produit sucré, avec ou sans épices, du salpêtre ou autres substances aromatiques. Utilisés aussi comme matière

première pour le + MATJE CURED HERRING (ii).

Commercialisés en SEMI-CONSERVE, parfois avec des agents conservateurs.

Voir aussi + SPICED CURED FISH, + DELICATESSEN + APPETITSILD.

19

ANCHOVETA**ANCHOIS DE
PÉROU**

DUT: Peruaanse ansjovis
 FIN: Perunasardelli
 GER: Peru-Sardelle
 ITA: Acciuga del cile
 KOR: 멸치속, myeolchisok
 NOR: Anchoveta
 POL: Sardela peruwiańska
 POR: Biqueirão do Perú, anchoveta
 RUS: Перуанский анчоус
 SWE: Chileansjovis

Engraulis ringens

(Pacific – S. America)

(Pacifique – Amérique du Sud)

Basis for Peruvian fish meal industry.
See + ANCHOVY.Base de la fabrication industrielle de farine de poisson au Pérou.
Voir + ANCHOIS.

20

ANCHOVY**ANCHOIS**

DAN: Ansjos
 DUT: Ansjovis
 FIN: Sardelli
 GER: Sardelle
 GRE: Antjúga, giavros
 ICE: Ansjósa
 ITA: Acciuga, alicia (f) ancioa
 JPN: Katakuchiwashi
 KOR: 멸치속, myeolchisok
 NOR: Ansjos
 POL: Sardelowate
 POR: (a) Biqueirão, enchova
 RUS: Анчоусовые
 SCC: Brgljun, incun, sardela
 SCR: Brgljun, incun
 SPA: Anchoa, boquerón
 SWE: Ansjovis (fisk)
 TUR: Hamsi

ENGRAULIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Engraulis encrasicolus (a)

(N. Atlantic)

ANCHOIS COMMUN
(Atlantique Nord)***Engraulis mordax (b)***+ NORTHERN ANCHOVY
(N. Pacific)

Also referred to as NORTH PACIFIC ANCHOVY.

+ ANCHOIS DU NORD
(Pacifique Nord)

ou ANCHOIS DU PACIFIQUE NORD

Engraulis ringens (c)+ ANCHOVETA
(Pacific-S. America)+ ANCHOIS DU PÉROU
(Pacifique – Amérique du Sud)***Engraulis japonica (d)***

JAPANESE ANCHOVY

ANCHOIS JAPONAIS

Engraulis australis (e)

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

ANCHOA spp. (f)

(Atlantic/Pacific, for example)

(Atlantique/Pacifique, par exemple)

Anchoa mitchilli (g)BAY ANCHOVY
(N. Atlantic–America)ANCHOIS AMÉRICAIN
(Atlantique Nord – Amérique)***Anchoa hepsetus***STRIPED ANCHOVY
(Atlantic – Canada)PIQUITINGA
(Atlantique – Canada)**Marketed**

fresh or frozen.

Commercialisé

Frais ou congelé.

Salted: headless gutted or whole ungutted anchovies packed in salt in barrels and allowed to ripen for about four months at temperatures up to 30°C until the flesh has reddened right through; as semi-preserves, sold whole (+ CARNE A CARNE), filleted in oil or sauce, flat or rolled with or without capers; packed in cans, glass jars, etc.; also as paste, see + ANCHOVY PASTE, + ANCHOVY BUTTER, + ANCHOVY CREAM.

Canned: fresh anchovies may be canned.

Smoked: hot-smoked whole fish; may be frozen afterwards (C.I.S.).

Meal and oil: + ANCHOVETA.

Dried: NIBOSHI-IWASHI (Japan), see + NIBOSHI.

Bait: United States and Japan. Similar preparations from sprats: see + ANCHOVIS (Germany).

For (b) and (c) see under these entries.

Salé : anchois étêtés et vidés, ou entiers, non vidés, mis en barils avec du sel jusqu'à maturation (environ 4 mois) à une température allant jusqu'à 30°C; la chair prend alors une teinte rougeâtre; en semi-conserve, présentés entiers (+ CARNE A CARNE), en filets à l'huile ou en sauce, à plat ou enroulés avec ou sans câpres; vendus en boîtes ou en bocaux; en pâte, voir + PÂTE D'ANCHOIS, + BEURRE D'ANCHOIS, + CRÈME D'ANCHOIS.

ConsERVE : parfois anchois frais.

Fumé : entier, fumé à chaud; peut être congelé ensuite (C.E.I.).

Farine et huile : + ANCHOVETA.

Séché : + NIBOSHI (Japon).

Appâts : pêche aux E.U. et Japon.

Préparations semblables à base de sprats: + ANCHOVIS (Allemagne).

Pour (b) et (c) voir les rubriques individuelles.

21

ANCHOVIS

(Germany)

DUT: Ansjovis
FIN: Anjovissäilyke
GER: Anchovis
POL: Anchovis
POR: Enchovagem
RUS: Анчоус
SPA: Espadines o arenques anchoados
SWE: Ansjovis
TUR: Ançuez

Similar products in Scandinavia: SCANDINAVIAN ANCHOVY, CHRISTIANIA ANCHOVIES (Norway) prepared similarly to + ANCHOVY; Sprats or small herring gutted or ungutted also as filets, spiced in brine also with other flavouring agents, packed in barrels, sometimes repacked in cans or glass jars with brine or salt or edible oil. Semi-preserves, also with preservative additives. See + ANCHOSEN, + APPETTITSILD.

In Sweden the term 'SARDELL' is used for anchovies of *engraulis encrasicolus* in cans and the term 'ANSJOVIS' for spiced cured sprats in cans.

ANCHOVIS

(Allemagne)

Produits similaires en Scandinavie: SCANDINAVIAN ANCHOVY, CHRISTIANA ANCHOVIES (Norvège) préparés de la même façon que les ANCHOIS. Les sprats ou les petits harengs, vidés ou non, ou en filets, sont traités dans une saumure épicée, et avec des aromates, mis en barils et parfois, ensuite, en boîtes ou en bocaux, salés, ou en saumure ou dans de l'huile. SEMI-CONSERVE, également avec adjonction de produits de conservation. Voir + ANCHOSEN, + APPETTITSILD. En Suède, le terme 'SARDELL' désigne les anchois en boîte de l'espèce *engraulis encrasicolus* et le terme 'ANSJOVIS' les sprats marinés avec des épices, en boîte.

22

ANCHOVY BUTTER BEURRE D'ANCHOIS

DUT: Ansjovis boter
FIN: Anjovisvoi
GER: Sardellenbutter
ITA: Burro d'acciughe, pasta d'acciughe con burro
NOR: Ansjosmør
POR: Manteiga de anchova
POL: Masło anchovy
RUS: Анчоусовое масло
SCC: Pasta od incuna s buterom
SCR: Pasta incuna s maslacem, srdelna pasta s maslacem
SPA: Crema de anchoas
TUR: Hamsi yağı

+ ANCHOVY PASTE mixed with butter. In Germany the product (SARDELLEN-BUTTER) contains at least 33% clarified butter, in France 10%. Similar product prepared from shrimps.

+ PÂTE D'ANCHOIS mélangée à du beurre. En Allemagne, le produit (SARDELLEN-BUTTER) contient un minimum de 33% de beurre clarifié, en France, 10%. Produit similaire préparé à base de crevettes.

23

ANCHOVY CREAM CRÈME D'ANCHOIS

DUT: Ansjovis pasta
FIN: Anjoviskreemi
GER: Sardellencreme
ITA: Crema di acciughe all' olio
NOR: Ansjoskrem
POL: Krem anchovy
POR: Creme de enchova
RUS: Анчоусовый крем
SCC: Pasta od incuna s uljem
SCR: Pasta incuna s uljem
SPA: Pasta de anchoas
TUR: Hamsi kremi

+ ANCHOVY PASTE mixed with vegetable oil to give creamy consistency (Europe); in France at least 10% oil.

+ PÂTE D'ANCHOIS mélangée à de l'huile végétale pour donner une consistance de crème (Europe); en France, minimum 10% d'huile.

24

ANCHOVY ESSENCE ESSENCE D'ANCHOIS

DUT: Ansjovis essence (extract)
FIN: Anjovisneste
GER: Sardellenessenz
ITA: Essenza di acciughe alle erbe
NOR: Ansjosessens
POL: Esencja (ekstrakt) anchovy
POR: Essência de enchova
RUS: Анчоусовый экстракт
SPA: Esencia de anchoas
SWE: Ansjovisextrakt
TUR: Hamsi esansi

Flavouring extract made from pounded anchovies and herbs etc., may be canned.

Aromatisant fait à base d'anchois pilés et de fines herbes; peut être mis en conserve.

25

ANCHOVY PASTE

PÂTE D'ANCHOIS

DAN: Ansjospasta
 DUT: Ansjovis pastei
 FIN: Anjovistahna
 GER: Sardellenpaste
 GRE: Pásta anchoúia
 ITA: Pasta d'acciughe, pasta d'acciughe affumicate
 JPN: Anchobi pêsuto
 KOR: 멸치속, myeolchisok
 NOR: Ansjospastei
 POL: Pasta anchovy
 POR: Pasta de anchova
 RUS: Анчоусовая паста
 SCC: Pasta od incúna
 SCR: Slana pasta od incuna
 SPA: Pasta fermentada de anchoas
 SWE: Ansjovispastej
 TUR: Hamsi macunu

Ground ANCHOVY packed in stone jars, covered with a mixture of common salt, saltpetre, bay salt, sal prunella, and a few grains of cochineal; allowed to ripen for six months (Europe); ground and packed in jars or cans. SMOKED ANCHOVY PASTE prepared from hot-smoked anchovies. In some countries the raw material may be SPRAT; see + ANCHOVIS (Germany). In Germany salt content not more than 20% on weight basis.

Anchois hachés mis dans des jarres de terre et recouverts d'un mélange de sel commun, de salpêtre, de sel gemme et de quelques grains de cochenille; laissés mûrir pendant six mois (Europe); hachés et mis en jarres ou en boîtes. La PÂTE D'ANCHOIS FUMÉS est préparée à base d'anchois fumés à chaud. Dans certains pays la pâte est faite à base de SPRAT; voir + ANCHOVIS (Allemagne). En Allemagne, la teneur en sel ne doit pas dépasser 20% du poids d'origine.

26

ANGEL

Trade name in U.K. for frozen turtle.

Tortue verte congelée.

27

ANGELFISH

Le terme 'ANGELFISH' (anglais) s'applique aux espèces suivantes:

(i) In U.K. recommended trade name for + ANGEL SHARK (*Squatina squatina*).

(i) + ANGE DE MER (*Squatina squatina*).

(ii) In U.K. also used for + RAY'S BREEM (*Brama brama*).

(ii) + GRANDE CASTAGNOLE (*Brama brama*).

(iii) In America refers to *Holacanthus* and *Pomacanthus* spp. (belonging to the family *Chaetodontidae*); see + BUTTERFLY FISH.

(iii) + PAPILLON (*Chaetodontidae*).

(IV) Might also apply to + SPADEFISH (*Ephippidae*).

(IV) + FORGERON (*Ephippidae*).

28

ANGEL SHARK

ANGE DE MER

DAN: Havengel
 DUT: Zeeängel
 FIN: Merienkeli
 GER: Meerengel, Engelhai
 GRE: Angelos, rina, vióli, lýra
 ICE: Barðaháfur
 ITA: Squadro, pesce angelo
 JPN: Korozame, kasuzame
 KOR: 전자리상어과, jeonjarisangeogwa
 NOR: Havengel
 POL: (a) Anioł morski (c) Raszpla kalifornijska (d) Ryna
 POR: (a) Anjo
 RUS: Морские ангелы, Американский морской ангел, (Европейский) морской ангел
 SCC: Ćuk, sklat, sokot
 SCR: Sklat
 SPA: Angelote
 SWE: Havsängel
 TUR: Keler

SQUATINIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Squatina squatina or/ou *Squatina angelus* (a)

ANGEL SHARK
 (Atlantic/Mediterranean – Europe)
 Also called + MONKFISH, FIDDLE FISH, SHARK RAY + ABBOT+ ANGELFISH.

ANGE DE MER
 (Atlantique/Méditerranée – Europe)

Squatina armata (b)

(Pacific – Peru)

(Pacifique – Pérou)

Squatina californica (c)

PACIFIC ANGEL SHARK
 (N. America)

ANGE DU PACIFIQUE
 (Amérique du Nord)

Squatina dumerili (d)

ATLANTIC ANGEL SHARK
 (N. America)

ANGE DE L'ATLANTIQUE
 (Amérique du Nord)

Squatina nebulosa or/ou *Squatina japonica* (e)

JAPANESE ANGEL SHARK

(Japon)

29

ANGLERFISH

BAUDROIE

DAN: Havtaske, bredflab
 DUT: Zeeduivel, hozemond
 FIN: Merikrotti
 GER: Seeteufel, Angler
 GRE: Vatrochópsaro
 ICE: Skótuselur
 ITA: Rana pescatrice, rospo, martino
 JPN: Anko
 KOR: 황아귀속, hwangagwisok
 NOR: Breiflabb
 POL: Zabnica, Nawed
 POR: (a) Tamboril, (b) Tamboril-sovaco-preto
 RUS: Морской черт
 SCC: Grdobina
 SCR: Grdobina
 SPA: Rape
 SWE: Marulk
 TUR: Fener baliğgi

LOPHIUS spp.

(Cosmopolitan)

Also known as + MONKFISH or GOOSEFISH.

(Cosmopolite)

Aussi appelée + LOTTE.

Lophius piscatorius (a)

ANGLERFISH

(N. Atlantic/N. Sea).

Also known as ABBOT,

ALLMOUTH, FISHING FROG,

FROG-FINSH, MONK, SEA

DEVIL.

BAUDROIE COMMUNE

(Atlantique Nord/Mer du Nord).

Lophius budegassa (b)

BLACK-BELLIED ANGLER

(Mediterranean, East-Central Atlantic)

BAUDROIE ROUSSE

(Méditerranée, Atlantique centre-est)

Lophius litulon (c)

BAUDROIE DU JAPON

Lophius americanus (d)

AMERICAN GOOSEFISH

(Atlantic – N. America)

BAUDROIE D'AMÉRIQUE

(Atlantique – Amérique du Nord)

Marketed

Fresh: tails, the unusually large head having been discarded, or as fillets from the tails; in Sweden marketed (headed and skinned) under the name KOTLETTFISK.

Frozen: fillets.**Smoked:** hot-smoked pieces of fillet.**Commercialisé**

Frais : queues ou filets pris dans la queue; la tête, extrêmement grosse, est toujours enlevée; en Suède, commercialisée (étêtée et dépouillée) sous le nom KOTLETTFISK.

Congelé : filets.**Fumé :** morceaux de filets fumés à chaud.

+ FISH WASTE, FISH EGGS and + SEA-WEED MEAL. In Japan 'YOGYO-JIRYO' refers to feeding stuffs for fish culture.

premières d'origine marine sont les ensilages, les autolysats, les farines, les déchets, les œufs de poissons et la farine d'algues. Au Japon, le terme 'YOGYO-JIRYO' s'applique uniquement à la nourriture pour la pisciculture.

31**ANTIBIOTICS****ANTIBIOTIQUES**

DAN: Antibiotika
DUT: Antibiotica
FIN: Antibiootti
GER: Antibiotika
GRE: Antiviotiká
ICE: Fúkalyf
ITA: Antibiotici
JPN: Kōseibusshitsu
NOR: Antibiotika
POL: Antybiotyki
POR: Antibióticos
RUS: Антибиотики
SCC: Antibiotici
SCR: Antibiotici
SPA: Antibióticos
SWE: Antibiotika
TUR: Antibiyotikler

The most important antibiotics for fish preservation are AUREOMYCIN (CTC, chlortetracycline), TERRAMYCIN (OTO, oxytetracycline) and TETRACYCLINE. In some countries, regulations do not permit antibiotics to be used for preservation.

Les principaux antibiotiques pour la conservation du poisson sont l'AURÉOMYCINE (CTC, chlortétracycline), la TERRAMYCINE (OTC, oxytétracycline) et la TÉTRACYCLINE. Dans certains pays, les règlements interdisent l'usage des antibiotiques pour la conservation.

30**ANIMAL FEEDING STUFFS****ALIMENTS SIMPLES POUR ANIMAUX**

DAN: Dyrefoder
DUT: Diervoedsel
FIN: Eläintenrehu
GER: Futtermittel
ICE: Dyrafóður
ITA: Alimenti zootecnici
JPN: Shiryō, jiryō
NOR: Dyrefor
POL: Mączka rybna paszowa
POR: Produtos marinhos para rações
RUS: Животные пищевые вещества (отходы)
SCC: Hrana za životinje
SCR: Hrana za životinje
SPA: Materias primas, marinas y susderivados, destinados a piensos
SWE: Djurföda

The four main outlets for fish-based animal feeding stuffs are as farm animal foods, pet foods, furbearing animal foods and fish hatchery food. The more important raw materials are + FISH SILAGE, FISH SOLUBLE, + FISH MEAL,

Les quatre principaux débouchés des aliments simples du bétail à base de poisson sont la nourriture des animaux de ferme, des animaux à fourrure, des animaux d'agrément et des poissons de pisciculture. Les principales matières

32**APPERTISATION****APPERTISATION**

POL: Apertyzacja, wytwarzanie konserw
RUS: Производство консерв

Term sometimes used by specialists for + CANNED FISH in order to avoid confusion with + SEMI-PRESERVES.

Terme utilisé parfois par les spécialistes au lieu de 'en conserve' afin d'éviter la confusion avec + SEMI-CONSERVES.

33**APPETITSILD****APPETITSILD**

DAN: Appetitsild
DUT: Appetitsild
FIN: Voileipäsilli
GER: Appetitsild
ITA: Filetti di papalina marinati
NOR: Appetittsild
POR: Filete de espadilha com especiarias
SPA: Filetes anchoados de espadin
SWE: Aptsitsill (skinn-och benfri ansjovis)

Skinned filets of spice cured sprats packed in solutions of vinegar, salt, sugar and spices or other flavouring agents.

See also + ANCHOVIS (Germany), + ANCHOSEN. In Norway also small herring (13 to 16 cm) might be used.

Filets de sprats sans peau, salés en saumure dans une solution de vinaigre, sel, sucre et épices, ou autres aromates.

Voir aussi + ANCHOVIS (Allemagne), + ANCHOSEN. En Norvège, les petits harengs (de 13 à 16 cm) peuvent être également utilisés. En Suède aucun vinaigre n'est ajouté.

34

ARAPAIMA**ARAPAIMA**

DAN: Arapaima
FIN: Arapaima
GER: Knochenzüngler
ITA: Arapaima
POL: Arapaima
POR: Arapaima
RUS: Костноязыкие
SPA: Arapaima
SWE: Dentungor

OSTEOGLOSSIDAE

(Fresh water – S. America)

(Eaux douces – Amérique du Sud)

Specimens up to 230 kg weight; caught in Orinoco and other rivers. Also called PIRARUKU (Brazil), PIRAYA, PAICHE (Peru).

On trouve des spécimens pesant jusqu'à 230 kg pris dans l'Orénoque et autres rivières. Appelé aussi PIRAROUCOU (Brésil), PAICHE (pérou).

35

ARBROATH SMOKIE

(Scotland)

Haddock, gutted, headed and cleaned but not split; dry salted or pickled in 80% brine for up to one hour, then smoked for several hours, first in cold smoke, then in hot smoke. Also known as AUCHMITHIE CURE, CLOSE FISH, PINWIDDIE. See also + SMOKIE

Eglefin vidé, étêté et nettoyé mais non tranché; salé à sec ou en saumure saturée à 80% pendant une heure, puis fumé pendant plusieurs heures, d'abord à froid, ensuite à chaud. Voir aussi + SMOKIE.

36

ARCTIC CHAR**OMBLE CHEVALIER**

DAN: Fjældørred
DUT: Riddervis
FIN: Nieriä
GER: Saibling, Seesaibling
ICE: Bleikja
ITA: Salvelino artico
KOR: 연어과, yeoneogwa
NOR: Arktisk røye, røyr
POL: Golec zwyczajny
RUS: Арктический голец
SPA: Salvelino
SWE: Rödning

Salvelinus alpinus

(Freshwater/Atlantic/Pacific)

Also known as ILKALUPIK

(Inuit).

See also + CHAR and + TROUT.

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique)

Also called SALMON TROUT, MOUNTAIN TROUT.

Voir aussi + OMBLE et + TRUITE.

37

ARCTIC FLOUNDER**FLET**

ITA: Passera artica
KOR: 가자미과, gajamigwa
POL: Łodźnica
POR: Solhão ártico
RUS: Полярная камбала

Liopsetta glacialis

(Bering Sea)

Belonging to the family

Pleuronectidae; see also

+ FLOUNDER.

Also called POLAR PLAICE

(Mer de Bering)

De la famille des

Pleuronectidae; voir aussi

+ FLET.

38

ARGENTINE**ARGENTINE**

DAN: (a) Strømsild, (b) Guldlax
DUT: Zilver smelt
FIN: (a) Hopeakuore, (b) Kultakuore
GER: (a) Glaसाge, (b) Goldlachs
GRE: Gourlomátis
ICE: Gulllax
ITA: Argentina
JPN: Nigisu
KOR: 가고시마셋멸속, gagosimasaetmyeolsok
NOR: (a) Strømsild, (b) Vassild
POL: Argentyna
POR: Argentina
RUS: Аргентина
SCC: Srebrnica
SCR: Srebrnica
SPA: Pejerrey, pez de plata
SWE: Silverfisk, (a) Silverfisk, (b) Guldlax

ARGENTINIDAE(Atlantic/N. Sea/
Mediterranean)(Atlantique/Nord/
Méditerranée)

Also called SILVER SMELT.

***Argentina sphyraena* (a)**

LESSER SILVER SMELT

(Atlantic/N. Sea/
Mediterranean)Also called LESSER
ARGENTINE

PETITE ARGENTINE

(Atlantique/Nord/
Méditerranée)***Argentina silus* (b)**

GREAT SILVER SMELT

(N. Atlantic)

Also called SMELT, HERRING
SMELT, ATLANTICARGENTINE (North America)
GREATER ARGENTINE
(in N. Atlantic section)

GRANDE ARGENTINE

(Atlantique Nord)

Aussi appelé SAUMON DORÉ.

Argentina semifasciata or/ou Argentina kagoshimae (c)

DEEP SEA SMELT

(Pacific – Japan)

(Pacifique – Japon)

In N. America the name DEEP

SEA SMELT refers to

Bathylagiae.

Argentina sialis (d)

PACIFIC ARGENTINE

(Pacific – America)

(Pacifique – Amérique)

Commercialisé frais en

Marketed fresh in South

America.

Amérique du Sud.

Argentina elongata (e)

SILVERSIDE

(Australia, New Zealand)

The scales and swimming

bladder are used to make

+ PEARL ESSENCE.

(Australie, Nouvelle-Zélande)

Les écailles et la vessie

natatoire servent à la

préparation d' + ESSENCE

D'ORIENT.

39

ARKSHELL**ARCHE**

DUT: Arkschelp

FIN: Noanarkki

GER: Archenmuschel

GRE: Calognómi

ITA: (a) Arca di noé, (b) Arca pelosa, (c) Piè d'asino

JPN: Akagai, mogi sarubo

KOR: 돌조개과, doljogaegwa

POL: Małż jadalny z gatunku arcidae

POR: (a) Arca de noé, (c) Castanhola-do-mar, (d) Arca japonesa

RUS: Арка бородатая

SCC: Mušula, mušul

SCR: Papak, mušala

SPA: Pepitona (a) Arca de noé

ARCIDAE**Arca noae (a)**

NOAH'S ARK

(Atlantic/Mediterranean)

ARCHE DE NOÉ

(Atlantique/Méditerranée)

Arca barbata (b)

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Glycymeris glycymeris (c)

DOG COCKLE

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called COMB SHELL.

Anadara broughtoni – Anadara subcrenata (d)

(Japan)

(Japan)

40

ARMED GURNARD**MALLARMAT**

DAN: Panserulk

DUT: Gepantserde poon

FIN: Panssarikurnusimppu

GER: Panzerhahn

GRE: Kapóni, keratás

ICE: Urrari

ITA: Pesce forca

JPN: Kihōbō

KOR: 향성대속, hwangseongdaesok

NOR: Panserulke

POL: Zbrojownik

POR: Cabra de casca

RUS: Панцирная тригла, перистедиион

SCC: Kokot turčin

SCR: Kokot turcilo (lastavica)

SPA: Rubio armado

SWE: Pansarnare

TUR: Dikenliöksüz

Peristedion cataphractum

(Atlantic/Mediterranean)

Also called MAILED GURNARD;

Marketed as + GURNARD.

(Atlantique/Méditerranée)

Pour la commercialisation,

voir + GRONDIN.

41

**ARROWTOOTH
FLOUNDER****FLÉTAN DU
PACIFIQUE****Atheresthes stomias**

(Pacific – N. America)

Belonging to the family

Pleuronectidae.

See also + FLOUNDER.

(Pacifique – Amérique du Nord)

De la famille des

Pleuronectidae.

Voir aussi + FLET.

42

**ARROWTOOTH
HALIBUT****FLÉTAN DU
PACIFIQUE**

GER: Pfeilzahn-Heilbutt

JPN: Aburagarei

POL: Flądra strzalozębna

POR: Alabote japonés

RUS: Азиатский стрелозубый палтус

Better known as

KAMCHATKA FLOUNDER.

Atheresthes evermanni

(Pacific – Japan)

Belonging to the family

Pleuronectidae.

(Pacifique – Japon)

De la famille des

Pleuronectidae.

43

ATHERINE**ATHÉRINE**

DAN: Stribefisk

DUT: Koornaarvis, Kleine Koornaarvis

FIN: Hopeakylki

GER: Ährenfisch

GRE: Atherina

ITA: Lattarino

POL: Ateryina

POR: Peixe-rei

RUS: Атерина

SCC: Agun, gavun

SCR: Gavuni, zeleniši

SPA: Pejerrey, cabezuda

SWE: Prästfisk

TUR: Gümüş, aterina

Atherina presbyter

(N. Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique Nord/Méditerranée)

Atherina boyeri

(Atlantic/Mediterranean)
Belonging to the family of
+ SILVERSIDE (Atherinidae)

(Atlantique/Méditerranée)
De la famille des Atherinidae
(+ PRÉTRE).

Atherina hepsetus

Also called + SMELT, SAND
SMELT, SEA SMELT,
SILVERSIDE, BRIT (young)

SAUCLÉT (Méditerranée)
Aussi appelé + JÔEL.

44

ATKA MACKEREL**TERPUGA**

JPN: (a) Hokke (b) Kitanohokke
KOR: 임연수어, imyeonsueo
POL: Terpuga
POR: Lingue-de-atka
RUS: Северный одноперый терпуг, морской ленок

Pleurogrammus azonus (a)

(Pacific-Japan)

One of the most important
species in Japan; marketed
fresh, frozen or salted (hard
or medium salted).

TERPUGA ARABESQUE
(Pacifique -Japon)

Espèce des plus importantes
au Japon; commercialisée
fraîche, congelée ou salée.

Pleurogrammus monoptygius (b)

(Pacific – N. America)

Belonging to the family
Hexagrammidae (see
+ GREENLING).

TERPUGA ATKA
(Pacifique – Amérique du Nord).
De la famille des
Hexagrammidae (voir
+ GREENLING).

45

ATLANTIC BONITO**BONITE À DOS
RAYÉ**

DAN: Rygstribet pelamide
DUT: Bonito
FIN: Sarda
GER: Pelamide
GRE: Palamida
ICE: Rákungur
ITA: Palamita
KOR: 줄삼치속, julsamchisok
NOR: Stripet pelamide
POL: Pelamida
POR: Sarrajão
RUS: Атлантический bonito, атлантическая пеламида
SCC: Palamida, polanda
SCR: Fastrirca, palamida, polanda
SPA: Bonito
SWE: Ryggstrimmig pelamid
TUR: Palamut torik

Sarda sarda

(Atlantic/Mediterranean)
Also called PELAMID, BELTED
BONITO, BONITO, SHORT
FINNED TUNNY; in
North America also HORSE
MACKEREL.
For products see + TUNA.

(Atlantique/Méditerranée)
Appelé aussi PÉLAMIDE,
SARDE.
Pour les formes de
commercialisation, voir
+ THON.

46

**ATLANTIC
CROAKER****TAMBOUR
BRÉSILIEN**

POL: Mikun
RUS: Крокер, волнистый горбыль

Micropogon undulatus

(Atlantic – N. and S. America)
Also called CROCUS,
HARDHEAD.

(Atlantique – Amérique du
Nord et du Sud)

Peut être commercialisé sous
le nom de 'courbine'.

Marketed

Fresh: whole or filets.

Frozen: whole or filets.

Smoked: headed, gutted and
split, then brined, dried and
cold-smoked for a few hours
(U.S.A.).

See also + CROAKER.

Commercialisé

Frais : entier ou en filets.

Congelé : entier ou en filets.

Fumé : étêté, vidé et
tranché, puis saumuré séché
et fumé à froid pendant
quelques heures (E.U.).

Voir aussi + TAMBOUR.

47

ATLANTIC SALMON**SAUMON
ATLANTIQUE**

DAN: Laks
DUT: Zalm
FIN: Lohi
GER: Lachs, Salm, Echter Lachs
GRE: Solomós
ICE: Lax
ITA: Salmone del reno
NOR: Laks (atlantisk)
POL: łosoś
POR: Salmão-do-atlântico
RUS: Атлантический лосось, семга
SCC: Atlantski losos
SCR: Losos, salmon
SPA: Slmón
SWE: Lax
TUR: Alabalik (atlantik)

Salmo salar

(Atlantic)

The various stages of growth
in the salmon are termed:
PARR: young salmon before
it leaves fresh water.
SMOLT: young salmon when
it leaves fresh water for the
sea for the first time.
GRILSE: fish returning from
sea to fresh water after
spending only one winter at
sea.
KELT: salmon that has
spawned.

(Atlantique)

Le jeune saumon ou TACON
commence sa croissance en
eau douce et l'achève en
mer.
Il remontera plus tard les
fleuves et rivières pour venir
frayer en eau douce.
PARR: jeune saumon avant
qu'il ne quitte l'eau douce
pour la mer.
SMOLT: jeune saumon
quand il quitte l'eau douce
pour la première fois.
GRILSE: poisson retournant
de la mer vers l'eau douce
après avoir passé seulement
un hiver en mer.
KELT: saumon ayant frayé.

Marketed

Fresh: whole uncutted;
steaks, filets.

Commercialisé

Frais : entier, non vidé; en
tranches ou en filets.

Frozen: whole gutted; fillets, steaks.

Smoked: whole gutted fish, split down the back (kippered salmon), or fillets, brined or dry-salted, dried and cold-smoked for several hours to give a mild cure; the smoked fish is usually sliced for retail sale; slices may be sold fresh, frozen, semi-preserved or canned in oil; also the waste from cutting is packed in oil or mixed with mayonnaise as SALAD.

Salted: headed, gutted, split salmon, or fillets, are cured in a mixture of salt, sugar and spices, for 2 or 3 days, then air-dried for a week or so (Canada); hard-salted split fish (method similar to that for Pacific spp. below) (Canada).

Paste: Salmon alone, or with prawn or shrimp; smoked salmon; potted salmon; any of these pastes may have butter added; in tins or jars. In Germany, salmon cuttings are mixed with good quality oil and filled into tubes, mixed with fa, designated as 'LACHSBUTTER'.

Fish cakes: cooked, frozen.

Roë: + RED CAVIAR (caviar substitute).

See also + SALMON.

Congelé : entier, non vidé; en tranches ou en filets.

Fumé : poisson entier et vidé, fendu le long du dos; ou en filets saumurés ou salés à sec, séchés et fumés à froid pendant plusieurs heures; le poisson fumé est généralement découpé en tranches minces pour la vente au détail; les tranches peuvent être vendues fraîches, congelées, en conserve ou semi-conserve; les chutes provenant du découpage, mélangées à de l'huile ou de la mayonnaise, servent pour la SALADE de saumon.

Salé : le saumon étêté, vidé tranché ou les filets, sont macérés dans un mélange de sel, sucre et épices pendant 2 à 3 jours puis séchés à l'air pendant environ une semaine (Canada); poisson fortement salé, tranché (Méthode semblable à celle des espèces du Pacifique) (Canada).

Pâte : saumon seul ou avec des crevettes; fumé ou non; peut être additionné de beurre; présenté en boîtes ou en bocaux; en Allemagne, les chutes sont mélangées à de l'huile ou du beurre et mises en tube ('LACHSBUTTER').

Pains de poissons : cuits, congelés.

Rogue : + CAVIAR ROUGE (succédané de caviar).

Voir aussi + SAUMON.

48

AUSTRALIAN SALMON

ICE: Astralskur lax
POL: Łosoś australijski
RUS: Австралийский лосось, большой аррип

Arripis trutta

(Australia/New Zealand)
Caught and marketed in New Zealand and USA as + KAHAWAI.
Belongs to the family *Arripidae*, which is related to + REDFISH, + SEA BASS, etc.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Pris et commercialisé en Nouvelle-Zélande et aux États-Unis comme + KAHAWAI (anglais).
De la famille des *Arripidae*, apparenté aux + VIVANEUX (SNAPPERS), + BAR, etc.

KAHAWAI

Arripis georgianus

AUSTRALIAN HERRING

(Australia)
Marketed as fresh fish and bait.

(Australie)
Commercialisé frais et comme appât.

Marketed

Canned cutlets and fish cake mix.

Commercialisé

Tranches en conserve et pâté de poisson.

49

AXILLARY BREAM

PAGEOT ACARNÉ

DUT: Spaanse zeebrasem
FIN: Pagelli
GER: Meerbrasse
GRE: Mousmouli
ITA: Pagello bastardo
POL: Morlesz krwisty
POR: Besugo
RUS: Серебристый (длиннорылый) пегаль, бесуго
SPA: Aligote
SWE: Pagell

Pagellus acarne

(Atlantic) (Atlantique)
See + SEA BREAM. Voir + DORADE.
Also called SPANISH BREAM, SPANISH SEA BREAM.

50

AYU SWEETFISH

AYU

JPN: Ayu
KOR: 은어, euneo
POL: Aju
RUS: Аю

Plecoglossus altivelis

(Japan/Korea/China/Taiwan) (Japon/Corée/Chine/Formose)

One of the most palatable freshwater fishes of Japan, also reared in ponds in Japan.

L'un des poissons d'eau douce les plus appréciés au Japon; élevage en bassins (Japon).

Marketed

Dried: see + YAKIBOSHI.

Fermented: see + SUSHI.

Commercialisé

Séché : voir + YAKIBOSHI.

Fermenté : voir + SUSHI.

B

51

BACALAO

(Spain)

BACALAO

(Espagne)

DAN: Klipfisk
 DUT: Stokvis
 FIN: Kuivattu suolattu turska
 GER: Klippfisch
 GRE: Bakaliáros
 ICE: Saltfiskur (fullverkadur)
 ITA: Baccalà
 NOR: Klippfisk
 POL: Klipfis
 POR: Bacalhau
 RUS: Треска
 SCC: Bakalar
 SCR: Suhi bakalar-bakalar
 SPA: Bacalao
 SWE: Kabeljo
 TUR: Bakalyaro

(i) Spanish word for cod.

(ii) Generally dried salted cod; in countries other than Spain may also include other species (see + KLIPFISH).

See also + COD.

(i) Mot espagnol pour cabillaud.

(ii) Désigne généralement la morue salée; dans les pays autres que l'Espagne, se rapporte aussi à d'autres espèces (voir + KLIPFISH).

Voir aussi + CABILLAUD.

52

BAGOONG

(Philippines)

Fermented salted fish paste usually made from dilis, an anchovy type fish (*Stolephorus indicus*) or from young herring; packed in cans or bottles.
 See + SHIOKARA (Japan).

BAGOONG

(Philippines)

Pâte de poisson salé et fermenté, généralement faite à base de dilis, de la famille des anchois (*Stolephorus indicus*); mise en boîtes ou en bocaux de verre.
 Voir + SHIOKARA (Japan).

53

BAGOONG

TULINGAN

(Philippines)

KOR: 점다랑어, jeomdarangeo

Salted fish product made from tuna (*Euthynnus affinis* and *Auxis thazard*); head and guts removed, each side slashed and then flattened with the pressure of the hand.

BAGOONG

TULINGAN

(Philippines)

Produit fait à base de thon salé (*Euthynnus affinis* et *Auxis thazard*); étêté et vidé, coupé en deux, puis aplati par la pression de la main.

54

BAKASANG

(Indonesia)

Fermented fish product. Similar product in Japan + SHIOKARA.

BAKASANG

(Indonésie)

Produit à base de poisson fermenté. Produit semblable au Japon, le + SHIOKARA.

55

BAKED HERRING

HARENG AU FOUR

DUT: Gestoofde haring, gebakken haring
 FIN: Unisilli
 GER: Gebackener Hering
 ITA: Aringa arrostita
 NOR: Bakt sild (ovnsbakt)
 POL: Śledź opiekania
 POR: Arenque cozido
 RUS: Запеченная сельдь
 SCC: Pečena heringa
 SCR: Pecena heringa
 SPA: Arenque cocido
 SWE: Ungsteket sill
 TUR: Firinda ringa

(i) Generally: herring cooked by baking in the oven without vinegar.

(ii) Other name used for + SOUSED HERRING.

(i) Généralement, hareng cuit au four, sans vinaigre.

56

BALACHONG

(Malaysia)

Fermented paste made from fish or shrimps. Similar product in Japan + SHIOKARA.

BALACHONG

(Malaisie)

Pâte fermentée faite à base de poisson ou de crevettes. Produit semblable au Japon + SHIOKARA.

57

BALBAKWA

(Philippines)

Salted fish product, usually a whole large fish. Approximately 20% by weight of salt is added to allow controlled bacterial action during the six to eight months' ageing process; usually warmed in vinegar before serving.

BALBAKWA

(Philippines)

Poisson salé, généralement un grand poisson entier additionné de sel, environ 20% de son poids, afin de limiter l'action bactérienne pendant les six à huit mois nécessaires au vieillissement; servi habituellement chauffé dans du vinaigre.

58

BALIK

(Turkey)

(i) Balik is the Turkish name for fish.

(ii) Dried salted dark flesh of sturgeon, lightly salted and sun dried; also called BALYK (C.I.S.).

See also + DJIRIM (C.I.S.).

BALIK

(Turquie)

(i) En Turquie, désigne le poisson en général.

(ii) Muscles rouges d'esturgeon, légèrement salés et séchés au soleil; appelé aussi BALYK en C.E.I.

Voir aussi + DJIRIM (C.E.I.).

59

BALLAN WRASSE**VIEILLE COMMUNE**

DAN: Berggylt
 DUT: Gevlekte lipvis
 FIN: Viherhuulikala
 GER: Geflecker Lippfish
 GRE: Chilou (Papagallos)
 ITA: Tordo marvizzo
 NOR: Berggylt
 POL: Wargacz kniazik
 POR: Bodião-reticulado
 RUS: Радужный губан
 SCC: Usnjaca
 SCR: Vrana atlantska
 SPA: Maragota
 SWE: Berggylta
 TUR: Kikla

Labrus bergylta

(Atlantic/Mediterranean)
 Belongs to the family
Labridae (see + WRASSE).
 Also called + BERGHILT.

(Atlantique/Méditerranée)
 De la famille des *Labridae*
 (voir + LABRE).

60

BALTIC HERRING**HARENG 'DE LA
BALTIQUE'**

DAN: Sild
 DUT: Oostzee haring
 FIN: Silakka
 GER: Ostseehering
 ITA: Aringa del baltico
 KOR: 청어속, cheongeosok
 NOR: Strømming
 POL: Śledź bałtycki
 POR: Arenque-do-báltico
 RUS: Салака, балтийская сельдь
 SCC: Baltická haringa
 SCR: Balticka heringa
 SPA: Arenque del Baltico
 SWE: Strömning
 TUR: Baltik ringasi

(i) Herring caught in the Baltic Sea; in Scandinavia (STRÖMMING) often marketed as block fillets or exported as + 'KRONSDARDINER'.

(i) Hareng pêché dans la Mer Baltique; en Scandinavie (STRÖMMING) commercialisé surtout en filets doubles ou exporté sous forme de + 'KRONSDARDINER'.

(ii) Term also used to designate a product: herring

(ii) Désigne aussi un produit: hareng (pas nécessairement

(not necessarily from the Baltic Sea) marinated in brine containing sugar to give a characteristic flavour. Cured in weak brine and fermented called SURSTRÖMMING in Scandinavia.

de la Mer Baltique) mariné dans une saumure sucrée lui donnant un goût caractéristique. Mariné dans une saumure légère et fermenté, appelé SURSTRÖMMING en Scandinavie.

61

BARBECUED FISH**POISSON SUR
BARBECUE**

DUT: Geroosterde vis
 FIN: Grillikala
 GER: Gegrillter Fisch
 GRE: Psari Psito
 ICE: Glódarsteiktur fiskur
 ITA: Pescò alla brace
 JPN: Yaki-zakana
 NOR: Grillt fisk
 POL: Ryba opiekana na grillu
 POR: Peixe grelhado
 RUS: Целиком зажаренная тушка рыбы
 SCC: Riba sa roštilja
 SCR: Pecena riba-riba s gradela
 SPA: Pescado asado
 SWE: Halstrad fisk, grillad fisk
 TUR: Izgara balik

(i) Fish roasted or grilled over an open charcoal fire and served hot (e.g. STECKERLFISCH, Bavarian speciality).

(i) Poisson plus ou moins grillé à l'air libre sur un feu de charbon et servi chaud (ex. STECKERLFISCH, spécialité Bavaroise).

(ii) Other term for + HOT-SMOKED FISH, particularly species so treated in U.S.A.: most important are salmon, sablefish, ling, cod, shad and sturgeon on the Pacific coast, whitefish in Great Lakes, and a variety of fish in tropical Africa, and eels in North Atlantic.

(ii) Le terme 'BARBECUED FISH' (anglais) s'applique aussi à + POISSON FUMÉ À CHAUD, en particulier aux Etats-Unis: les principales espèces ainsi traitées sont le saumon, la lingue, l'alose et l'esturgeon sur la côte Pacifique; le corégone dans les Grands Lacs, ainsi qu'une variété de poisson en Afrique tropicale, et les anguilles dans l'Atlantique Nord.

62

BARNACLE**BERNICLE/BALANE**

DAN: Rur
 DUT: Zeepok, eendenmossel
 FIN: Merirokko
 GER: Seepocke
 GRE: Stidóna
 ICE: Hrúðurkari
 ITA: Balano, pico
 JPN: Fujitsubo
 KOR: 따개비과, ttageabigwa
 NOR: Rur
 POL: Pałke
 POR: Craca, perceve
 RUS: Балынус
 SPA: Bellota de mar, percebe
 SWE: Rankfoting, havstulpan
 TUR: Balanus

BALANUS spp.Crustacean
(Cosmopolitan)Crustacé
(Cosmopolite)***Pollicipes cornucopia***GOOSE BARNACLE
(Europe)
Very popular in Spain and
Portugal.POUCE-PIED
(Europe)
Très apprécié en Espagne et
au Portugal.***Megabalanus psittacus***PICO
(Chile)
Very large barnacle,
marketed fresh or canned.(Chili)
BALANE de très grande taille,
commercialisée fraîche ou
en conserve.

63

BARRACOUTA**THYRSITE**FIN: Käärmemakrilli, (a) Kuta
GER: Snoek
JPN: Okisawara
POL: Atun
POR: (a) Senúca
RUS: Снэк, барракута
SCC: Ljuskotrn
SCR: Ljuskotrn
SPA: Sierra***Thyrstites atun or/ou Leionura atun (a)***(Cosmopolitan/Southern oceans)
Belongs to the family
Gempylidae.
Also called + SNOEK.
(see + SNAKE MACKEREL)(Cosmopolite/Mers du Sud).
De la famille des *Gempylidae*
(voir + ESCOLIER)**Marketed**Frozen, headed and gutted
but also as filets; Also
marketed salted, smoked or
canned.**Commercialisé**Congelés étêtés et vidés mais
aussi en filets;
Commercialisé salé, fumé ou
en conserve.***Thyrstites lepidopoides (b)***+ SIERRA
(Pacific/S. Atlantic-Chile/
Argentina)
Also called + SNAKE
MACKEREL.ESCOLIER BLANC
(Pacifique/Atlantique Sud-
Chilli/Argentine)

64

BARRACUDA**BÉCUNE**DAN: Barrakuda
DUT: Barracuda
FIN: Barrakuda
GER: Pfeilhecht, Barracuda
GRE: Louítos
ITA: Luccio marino, barracuda
JPN: Kamasu, okamasu
KOR: 꼬치|고기|과, kkochigogigwa
NOR: Barrakuda
POL: Barrakuda
POR: Biscuda, barracuda
RUS: Барракудовые
SCC: Barakuda
SCR: Barakuda škaram
SPA: Barracuda, espetón
SWE: Barracuda, pilgädda
TUR: Iskarmoz**SPHYRAENIDAE**(Cosmopolitan)
Also known as SEA PIKE,
GIANT PIKE.(Cosmopolite)
Appelés aussi BRISURE.***Sphyraena sphyraena***BARRACUDA
(Atlantic/Mediterranean)BARRACUDA
(Atlantique/Méditerranée)***Sphyraena jello***GIANT SEA PIKE
(Indo-Pacific)BARRACUDA JELLO
(Indo-Pacifique)***Sphyraena argentea***

PACIFIC BARRACUDA

BÉCUNE ARGENTÉE
(Pacifique)**Marketed****Fresh:** Pacific U.S.A.
Salted: for local
consumption by removing
the head and splitting the
fish to remove the backbone;
dry-salted for 48 hours and
then dried in the open air for
several days (Southern U.S.A.
and Central America).**Commercialisé****Frais :** Côte Pacifique des
E.U.
Salé : pour la consommation
locale; poisson étêté et
tranché de manière à enlever
la colonne vertébrale, salé à
sec pendant 48 heures, puis
séché en plein air pendant
plusieurs jours (Sud des
Etats-Unis et Amérique
Centrale).

65

BARRAMUNDI**BARRAMUNDI**

JPN: Akame

Lates calcarifer(Australia)
Also called GIANT PERCH;
belongs to the family
Centropomidae (see
+ SNOOK).(Australie)
De la famille des
Centropomidae (voir
+ BROCHET DE MER).**Marketed**

fresh and frozen filets.

Commercialisé

frais et en filets congelés.

66

BASKING SHARK**REQUIN PÉLERIN**DAN: Brugde
DUT: Reuzenhaai
FIN: Jättiläishai
GER: Riesenhai
GRE: Skylopósaro
ICE: Beinhákari
ITA: Squalo elefante
JPN: Ubazame, bakazame, tenguzame
NOR: Brugde
POL: Długoszpaz
POR: Tubarão-frade
RUS: Гигантские акулы
SCC: Ajkula
SCR: Psini golema
SPA: Peregrino
SWE: Brugd
TUR: Büyükcamlögöz

CETORHINIDAE**Cetorhinus maximus**

(Cosmopolitan)

Captured for the extraction of shark liver oil; limited industrial uses, not rich in vitamin A.

Also called HOMER.
see + SHARK.

(Cosmopolite)

Pêché pour l'extraction de l'huile de foie; usages industriels limités car il est peu riche en vitamines A.

Voir + REQUIN.

KOR: 큰집가리비과, keunjipgaribigwa
NOR: Kamskjell
POL: Przegrzebki
POR: Vieira
RUS: Гребешок
SCC: Kapica
SCR: Kapica
SPA: Vieira
SWE: Kammussla
TUR: Körfezde midye türü

67

BASS**BAR COMMUN**

DAN: Bars
DUT: Zeebaars
FIN: Meribassi
GER: Wolfsbarsch, Seebarsch
GRE: Lavráki
ICE: Vartari
ITA: Spigola
NOR: Havåbor, havabbor
POL: Labraks
POR: Robalo
RUS: Лаврак
SCC: Agač, brancin, lubin
SCR: Lubin, smudut
SPA: Lubina
SWE: Havsabborre
TUR: Levrek

Dicentrarchus labrax

(Mediterranean to North Sea)

Also called SEA PERCH, WHITE SEA PERCH.

See also + SEA BASS.

(de la Méditerranée à la Mer du Nord)

Appelé aussi LOUBINE ou LOUP; nom commercial recommandé BAR.

Voir aussi + SERRANIDÉ.

68

BASTARD HALIBUT**CARDEAU HIRAME**

JPN: Hirame, tekkui
KOR: 납지, neopchi
POL: Poskarp
RUS: Ложный палтус, азиатский паралихт

Paralichthys olivaceus

(Japan)

Also called by its Japanese name HIRAME; highly prized as food in Japan.

Marketed fresh or alive.

(Japan)

Le 'HIRAME' (nom japonais du poisson) est très apprécié au Japon.

Commercialisé frais ou vivant. Peut être commercialisé sous le nom de 'cardine du Pacifique'.

69

BAY SCALLOP**PECTEN**

DAN: Kammusling
DUT: Kamschelp, kammossel
FIN: Kampasimpukka
GER: Kamm-Muschel, Pilger-Muschel
GRE: Cténi
ICE: Hörpudiskur
ITA: Ventaglio
JPN: Itayagai

PECTEN spp.

Names used for different Pecten spp.

Désigne différentes espèces Pecten.

Argopecten irradians or/ou Aequipecten irradians (a)

(W. Atlantic)

Also called CAPE COD SCALLOP.

(Atlantique Ouest)

Pecten aequisulcatus (b)

(Pacific – N. America)

Also called PACIFIC BAY SCALLOP.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Pecten laqueatus (c)

(Pacific – Japan)

For further details, see + SCALLOP.

(Pacifique – Japon)

Pour de plus amples détails, voir + COQUILLE ST JACQUES.

70

BEAKED WHALE**BERARDIDÉ**

FIN: Nokkavalas
GER: Spitzchnauzen-Delphin
ITA: Zifio
NOR: Nebbhval
POR: Roaz
SPA: Zífido
SWE: Näbbval

ZIPHIAS MESOPLODON & BERARDIUS spp.

Unimportant commercially.

Sans importance commerciale.

71

BEKKÔ

(Japan)

Tortoise shell used for ornaments such as necklaces, pins, rings, pipes, cases, combs, etc.
See also + SHELL.

BEKKÔ

(Japan)

Ecaille de tortue servant à la fabrication d'ornements tels que colliers, épingles, bagues, pipes, boîtes, peignes, etc.
Voir aussi + COQUILLE ET CARAPACE.

72

BELUGA**ESTURGEON****BELUGA**

FIN: Kitasampi, beluga
GER: Hausen
GRE: Mocuna
ICE: Mjaldur
ITA: Storione ladando
POL: Bieluga
POR: Esturjão do Cáspio
RUS: Бельга

SCC: Moruna
SCR: Moruna
SPA: Esturión
SWE: Husen, hosblosstör, belugastör
TUR: Mersin morinasi

Huso huso

(Caspian Sea/Mediterranean)
Belonging to the family
Acipenseridae;
see + STURGEON.

(Mer Caspienne/Méditerranée)
Peut être commercialisé sous
le nom de 'beluga'; de la
famille des *Acipenseridae*;
voir + ESTURGEON.

73

BELUGA WHALE**DAUPHIN BLANC
(Beluga)**

DAN: Hvidhval
DUT: Beluga
FIN: Maitovalas
GER: Weisswal
ICE: Mjaldur
ITA: Beluga
JPN: Shiroiruka
NOR: Hvithval
POR: Golfinho-branco-do-ártico
SPA: Ballena blanca
SWE: Vitval, belugaval
TUR: Ak balina

Delphinapterus leucas

(Arctic)
Also called **WHITE WHALE**.
Used for oil production and
for food for fur-bearing
animals (Canada). Skin used
for leather manufacture;
source of the so-called
PORPOISE LEATHER.
See + DOLPHIN.

(Arctique)
Utilisé pour son huile et
comme nourriture des
animaux à fourrure
(Canada). Sa peau est utilisée
pour la fabrication de cuirs;
origine du cuir dit 'PORPOISE
LEATHER'.
Voir + DAUPHIN.

74

BERGHILT

Also spelt **BERGHYLT** or
BERGYLT.

(i) Name used for + **BALLAN
WRASSE** (*Labrus bergylta*) of
the family *Labridae* (see
+ **WRASSE**).

(ii) Also used for + **REDFISH**
(*Sebastes spp.*).

Le nom 'BERGHILT' (anglais)
est employé pour:

(i) + **VIEILLE COMMUNE**
(*Labrus bergylta*) de la famille
des *Labridae* (voir + **LABRE**).

(ii) + **SÉBASTE** (*Sebastes spp.*).

75

BERNFISK

(Norway, Sweden)

KOR: 대구, daegusok

Names used for special type
of dried cod or dried ling,
used for preparing
+ 'LUTEFISK'.

BERNFISK

(Norvège, Suède)

Nom employé pour un type
spécial de morue ou de
lingue séchée, utilisé pour la
préparation du + 'LUTEFISK'.

76

BICHIR**BICHIR**

DAN: Birkir
FIN: Niilinhauki
GER: Flösselhecht
POL: Wielopletwiec
POR: Peixe-manel
RUS: Нильский многопер, бишир
SWE: Nilfengädda

Polypterus bichir

(Freshwater – Africa)

(Eaux douces – Afrique)

77

BIGEYE**BEAUCLAIRE**

FIN: Suurisilmä
JPN: Kintokidai
POL: Latarnik
POR: Fura-vasos
RUS: Каталужовые
TUR: Camgöz

PRIACANTHIDAE

(Atlantic/Pacific – N. America)
Particularly refers to
Priacanthus arenatus
(Atlantic).

(Atlantique/Pacifique –
Amérique du Nord)

Se réfère en particulier à
l'espèce *Priacanthus arenatus*
(Atlantique). Appellé
BEAUCLAIRE SOLEIL.

78

BIGEYE TUNA**THON OBÈSE**

DUT: Grootoogtonijn
FIN: Isosilmätönnikala
GER: Grossaugenthun
GRE: Tonnos
ITA: Tonno obeso
JPN: Mebachi
KOR: 눈다랑어, nundarangeo
POL: Opastun
POR: Atum patudo
RUS: Большеглазый тунец
SCC: Žutoperajni tunj
SCR: Žutoperajni tunj
SPA: Patudo

Thunnus obesus or/ou Parathunnus obesus

(Cosmopolitan, warm seas)
Also called **PATUDO**, **FALSE
ALBACORE**.
Marketed fresh (Spain) or
canned.
See + **TUNA**.

(Cosmopolite, mers chaudes)
Aussi appelé **PATUDO**.
Commercialisé frais
(Espagne) ou en conserve
Voir + **THON**.

79

BIG SKATE**RAIE**

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja binoculata

(Pacific – N. America)
See also + **SKATE**.

(Pacifique – Amérique du Nord)
Voir + **RAIE**.

80

BILLFISH**MAKAIRE, MARLIN
et VOILIER****ISTIOPHORIDAE**

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

(i) The main species are: (i) Les principales espèces sont:

ISTIOPHORUS spp. (a)+ SAILFISH
(Cosmopolitan)+ VOILIER
(Cosmopolite)**TETRAPTURUS spp. (b)**+ SPEARFISH
(Cosmopolitan)+ MARLIN, MAKAIRE
(Cosmopolite)**MAKAIRA spp. (c)**+ MARLIN
(Cosmopolitan)+ MAKAIRE, MARLIN
(Cosmopolite)See under these individual
species.

Voir espèces individuelles.

(ii) Name might also refer to
+ GARFISH (*Belone belone*),
belonging to the family
Belonidae.(ii) GARFISH (anglais)
s'applique aussi aux *Belone*
belone (voir + ORPHIE).(iii) The name is also used for
ATLANTIC SAURY
(*Scomberesox saurus*), see
+ SAURY.(iii) Et aux *Scomberesox saurus*
(voir + ORPHIE et + BALAOU).

81

BINORO

(Philippines)

Mackerel, sardine or other
small fish, brined, drained
and packed in dry salt.Maquereau, sardine ou autre
petit poisson, saumuré,
égoutté et mis dans du sel sec.**BINORO**

(Philippines)

82

BISMARCK HERRING**HARENG BISMARCK**

DAN: Bismarck sild
DUT: Bismarck haring
FIN: Suutarin lohi
GER: Bismarckhering
ICE: Bismarksild
ITA: Aringhe alla bismarck
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Bismarksild
POL: Śledź bismarck
POR: Arenque à Bismark
RUS: Сельдь Бисмарк
SCC: Bizmark haringa
SCR: Bizmark heringa
TUR: Bismark ringasi

Herring block fillets or whole
herring, headed and gutted,
cured in acidified brine
usually in barrels or other
containers; after finished
curing packed with acidified
brine of a lower vinegar and
salt content, also with slices
of onions, cucumbers,
carrots and spices, also with
sugar added.

Filets de hareng ou hareng
entier étêté vidé et macéré
dans une saumure vinaigrée,
habituellement en barils ou
autres récipients; après ce
traitement, recouvert d'une
saumure acidifiée d'une teneur
inférieure en vinaigre et en sel;
parfois avec des tranches
d'oignon, concombre, carotte,
des épices et du sucre.

Marketed

semi-preserved.
See also + ACID CURED FISH,
+ VINEGAR CURED FISH,
+ MARINADE, + ROLLMOPFS.

Commercialisé

en semi-conserve.
Voir aussi + MARINADE,
+ ROLLMOPFS.

83

BISQUE**BISQUE**

DAN: Bisque
DUT: Bisque
FIN: Äyriäiskeitto
ITA: Crema di crostacei
POR: Sopa de mariscos
SWE: Skaldjursoppa
TUR: İstakoz corbasi

A puree or thick soup made
from crustaceans; in France
the term is confined to
lobster and crayfish as basic
material.

Soupe épaisse faite à base de
crustacés; en France, les
crustacés utilisés dans cette
préparation se limitent au
homard, à la langouste et
aux écrevisses.

84

BLACK BASS

DUT: Forelbaars – Zwartebaars
FIN: Bassi
GER: Schwarzbarsch, Forellenbarsch
ITA: Persico trota
KOR: 검정우럭과, geomjeongureokgwa
NOR: Laseabbor
POL: Bass
POR: Achigã
RUS: Форелевые окуни
SWE: Svartabborre

MICROPTERUS SPP.
(Freshwater – N. America)
Belonging to the family
Centrarchidae (see
+ SUNFISH).
Game fish, sometimes eaten.

(ii) Might also refer to
PACIFIC OCEAN PERCH
(see + ROCKFISH) (ii) (a).

85

BLACK COD

Le nom 'BLACK COD'
(anglais) s'applique aux:

(i) Name used for + SAITHE
(*Pollachius virens*).

(i) *Pollachius virens* (voir
+ LIEU NOIR).

(ii) Name also used for
+ SABLEFISH (*Anoploploma*
fimbria).

(ii) *Anoploploma fimbria* (voir
+ MORUE CHARBONNIÈRE).

(iii) Name also used for
Notothenia angustata (family
Nototheniidae) (New Zealand).

(iii) Nom également utilisé
pour *Notothenia angustata*
(de la famille des
Nototheniidae)
(Nouvelle-Zélande).

86

BLACK CROAKER

JPN: Kuroguchi
 KOR: 보구치속, boguchisok
 POR: (a) Roncadeira-preta

Designates two species, both belonging to the family Sciaenidae (see + CROAKER).

Désigne deux espèces, toutes deux de la famille des Sciaenidae (voir + SCIAENIDÉS).

***Argyrosomus nibe* (a)**

(Pacific – Japan)

Highly esteemed as food in Japan; marketed fresh; also raw material for + KAMABOKO.

(Pacifique – Japon)

Très apprécié au Japon; commercialisé frais; + KAMABOKO.

***Cheilotrema saturnum* (b)**

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

87

BLACK DRUM**GRAND TAMBOUR**

POL: Chroma
 POR: Corvinao-negro
 RUS: Бородатый темный горбыль, барабанщик
 SWE: Trumfisk
 TUR: Siyah tambur

Pogonias cromis

(Atlantic-America)

Also called SEA DRUM, OYSTER DRUM, OYSTER CRACKER, or DRUMMER (S. America).

See also + DRUM.

(Atlantique – Amérique)

Peut être commercialisé sous le nom de 'COURBINE'. Voir aussi + TAMBOUR.

88

BLACK MARLIN**MAKAIRE NOIR**

DUT: Zwarte marlijn
 FIN: Mustamarliini
 GER: Schwarzer Marlin
 ITA: Marlin nero
 JPN: Shirokawa, shirokajiki
 KOR: 백새치, baeksaechi
 POL: Makaira czarna
 POR: Espadim-negro
 RUS: Черный марлин

Makaira indica* or/ou *Makaira marlina

(Pacific/Indian Ocean)

This species might also be called + BLUE MARLIN in Japan.

Marketed

fresh or frozen; also used for fish sausage.

See + MARLIN.

(Pacifique/Océan Indien)

Ce nom s'applique aussi à *Makaira nigricans*.

Commercialisé

frais ou congelé; sert aussi dans la préparation des saucisses de poisson. Peut être commercialisé sous le nom de 'MARLIN'. Voir + MAKAIRE.

89

BLACK-MOUTHED DOGFISH**PRISTURE à BOUCHE NOIRE ou CHIEN ESPAGNOL**

DAN: Ringhaj
 FIN: Rengashai
 GER: Fleckhai
 GRE: Galéos
 ITA: Voccaneagra
 NOR: Hågjel
 POL: Piłogon
 POR: Leitão
 RUS: Пятнистая (черноротая) акула
 SCC: Mačka crnouska
 SCR: Macka padecka
 SPA: Golayo
 SWE: Hågjäl
 TUR: Lekeli kedi balığı

Galeus melastomus* or/ou *Pristiurus melanostomus

(Atlantic/Mediterranean)

Belongs to the family Scyliorhinidae (see also + DOGFISH).

(Atlantique/Méditerranée)

De la famille des Scyliorhinidae (voir aussi + AIGUILLAT).

90

BLACK OREO DORY**SAINT-PIERRE*****Allocyttus* spp.**

(New Zealand)

The most common deepwater oreo dory fished commercially around New Zealand. See + OREO DORY.

(Nouvelle-Zélande)

Saint-Pierre d'eau profonde le plus commun pêché commercialement autour de la Nouvelle-Zélande. Voir + ARROSE.

91

BLACK SEA BASS**FANFRE NOIR D'AMÉRIQUE**

FIN: Kalliomieriahven
 GER: Schwarzer Zackenbarsch
 ITA: Perchia striata
 POL: Granik czarny
 POR: Serrano-estriado
 RUS: Черный каменный окунь
 SWE: Svart havsabborre

Centropristis striata

(Atlantic – N. America)

Also called SEA BASS (ICNAF Statistics);

Marketed

Fresh: (whole or gutted, or as fillets).

See also + SEA BASS. Belongs to the *Serranidae* family.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Commercialisé

Frais : (entier ou vidé, ou en filets). Voir aussi + BAR. De la famille des *Serranidae*.

92

BLACK SEA BREAM**GRISET**

DAN: Havrude
 DUT: Zeekarper
 FIN: Meriruutana
 GER: (a) Streifenbrasse
 GRE: Skathári (a) Streifenbrasse
 ITA: Tanuta
 JPN: Kurodai
 NOR: Havkaruss
 POL: Kantar
 POR: Choupa
 RUS: Карась-многозуб, кантарус
 SCC: Kantar
 SCR: Kantar
 SPA: Chopa
 SWE: (a) Havsruda
 TUR: Sarigöz

Spondyliosoma cantharus

(Atlantic/Mediterranean)

(i) Also called OLD WIFE, SEA BREAM: family Sparidae (see + SEA BREAM).

(Atlantique/Méditerranée)

(i) Peut être commercialisé sous le nom de DORADE GRISE (voir + DORADE).

Mylio macrocephalus

(Japan)

(Japon)

Marketed

Fresh: (very common near the coast of Japan).

Commercialisé

Frais : (abondant sur les côtes du Japon).

(ii) Name used for + RAY'S BREAM (*Brama rayi*) of the *Bramidae* family.

93

BLACK SHARK

(Cosmopolitan)

SQUALE LICHE

(Cosmopolite)

JPN: Yumezame
 POL: Koleń czarny
 POR: Esqualídeos
 RUS: Черная акула
 SPA: Carochó

A general term for dark-coloured deepwater species of the family *Squalidae*.

See + DOGFISH and + SHARK.

A name used more specifically in New Zealand for the + SEAL SHARK, *Dalatias licha*.

Terme général pour les espèces d'eau profonde de couleur foncée de la famille des *Squalidae*.

Voir + AIGUILLAT et + REQUIN.

Nom utilisé plus spécifiquement en Nouvelle-Zélande pour + SEAL SHARK (anglais), *Dalatias licha*.

94

BLACKSPOT SEA BREAM**PAGEOT ROSE**

DAN: Blankesten
 DUT: Spanse brasem, zeebrasem
 GRE: Lethrini
 ITA: Rovello
 NOR: Pagell

POL: Morlesz bogar
 POR: Goraz
 RUS: Красноперый пагель
 SCC: Arbun, ribun, rumenac
 SCR: Rumenac okan
 SPA: Bogarrabella, goraz
 SWE: Pagell

Pagellus bogaraveo* or/ou *Pagellus centrodontus

(Mediterranean)

(Méditerranée)

Also called + RED SEA BREAM, Voir aussi + DORADE.

COMMON SEA BREAM.

See also + SEA BREAM.

95

BLACKTIP SHARK**REQUIN BORDÉ**

FIN: Mustapilkka
 ITA: Squalo pinne nere
 KOR: 흉상어과, hyungsangeogwa
 POL: Zarlac czarnopletwy
 POR: Tubarão de pontas negras
 RUS: Малая — Черноперая акула
 SCC: Ajkula ljudožder
 SCR: Psina ljudožer

Carcharhinus limatus

(Atlantic – N. America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Also called SPOTFIN SHARK.

See also + REQUIEM SHARK. Voir aussi + REQUIN TIGRE.

96

BLEAK**ABLETTE**

DAN: Løje
 DUT: Alver
 FIN: Salakka
 GER: Ukelei, Laube
 GRE: Tsironi sirko
 ITA: Alborella
 NOR: Laue
 POL: Ukleja
 POR: Alburno, Ruivaca
 RUS: Уклейка
 SCC: Ukljeva, skorcanja
 SCR: Ukljeva
 SWE: Löja
 TUR: İnci balığı

Alburnus alburnus

(Freshwater – Europe)

(Eaux douces – Europe)

Occasionally eaten.

Parfois consommé frais.

97

BLOATER**CRAQUELOT ou BOUFFI**

DUT: Warmgerookte gezouten haring
 FIN: Savustettu rasvasilli
 ITA: Aringa grassa preparata
 NOR: Bloatar
 POL: Śledź wędzony na zimno
 POR: Arenque gordo preparado
 RUS: Копченая сельдь
 SCC: Dimljena haringa
 SCR: Blouter

(i) Large fat salted herring, generally whole ungutted, hot-smoked to get a straw colour (cold-smoked in U.K.).

Marketed

whole or boned, also frozen, semi-preserved as paste, sometimes canned.

(ii) In Canada the term is also used for + GOLDEN CURE.

(iii) Name employed for freshwater species *Coregonus hoyi* (see + WHITEFISH).

(i) Gros hareng gras, salé généralement entier, non vidé, fumé à chaud jusqu'à l'obtention d'une couleur paille (fumé à froid en Grande Bretagne).

Commercialisé

entier ou sans arête, surgelé, en semi-conserve, en pâte, parfois en conserve.

(ii) Au Canada le terme est aussi employé pour + GOLDEN CURE.

(iii) 'BLOATER' (anglais) est aussi employé pour une espèce d'eau douce, *Coregonus hoyi* (voir + CORÉGONE).

Frozen fish fillet blocks are rectangularly shaped masses of cohering fish fillets or fillet pieces or both. Frozen minced fish blocks are rectangularly shaped masses of minced fish flesh. Minced fish flesh is mechanically separated fish flesh. Laminated fish blocks are rectangularly shaped masses of a mixture of cohering fish fillets, fillets pieces and minced fish flesh. Laminated blocks usually contain between 10% and 25% minced fish flesh. Standard size block is 7.4 kg (16.5 lb). Some blocks may contain flesh from more than one species. Used in the manufacture of + FISH STICKS or fingers, and + FISH PORTIONS, FORMED FILLETS, or + FISH NUGGETS (see also + FILLET).

Les blocs de filets de poisson congelés sont des masses rectangulaires de filets de poisson entiers ou de morceaux de filets ou des deux.

Les blocs de pulpe de poisson ou de poisson haché congelé sont des masses rectangulaires de chair de poisson hachée.

La chair de poisson hachée est mécaniquement séparée en chair de poisson. Les blocs de poisson composites sont de forme rectangulaire et composés d'un mélange de filets de poisson entier, de morceaux de filets et de chair de poisson hachée. Ces blocs laminés contiennent habituellement entre 10% et 25% de chair de poisson hachée. La taille standard d'un bloc est de 7.4 kg (16.5 lb). Quelques blocs peuvent contenir de la chair de plus d'une espèce. Utilisés dans la fabrication de + FISH STICKS (anglais) ou bâtonnets, et + PORTIONS DE POISSON, FORMED FILLETS (anglais) ou + FISH NUGGETS (anglais).

98

BLOATER PASTE

PÂTE DE HARENG

DUT: Bokkingpastei
FIN: Savusillitahna
ITA: Pasta d'aringa grassa
POL: Pasta śledziowa wędzona
POR: Pasta de arenque fumado
RUS: Паста из копченой рыбы
SCC: Pasta od dimljene hareng
SCR: Blouter pasta
SPA: Pasta de arenque ahumado

FISH PASTE containing groundmeat from + BLOATER, made from mildly smoked salted herring or red herring, as principal constituent.

Pâte de poisson faite essentiellement à base de chair de + CRAQUELOT, hareng légèrement fumé et salé.

99

BLOATER STOCK

HARENG BRAILLÉ

DUT: Steurharing
FIN: Suolattu silli
GER: Katjespackung
ITA: Presalaggio
POR: Arenque salgado
RUS: Мороженные блоки рыбы
SPA: Salado a bordo

Herring salted for subsequent smoking as + BLOATER.

Hareng salé, préparé pour un fumage ultérieur, en + CRAQUELOT par exemple.

100

BLOCKS (Frozen)

BLOCS (Congelés)

DAN: Blockfrosen
GER: Blocs, Tafeln (gefroren)
ICE: Blokk
NOR: Blokker
POL: Bloki mrożone
POR: Blocos de peixe congelado
SCC: Blok (smrznut)
SCR: Blok
SPA: Bloques congelados
SWE: Fiskblock

101

BLONDE

RAIE LISSE

DUT: Blonde ray
FIN: Piikkurausku
GER: Blonde
GRE: Saláhi
ICE: Skata
ITA: Razza a coda corta
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja białopłama
POR: Raia pontuada
RUS: Короткохвостый скат
SCC: Raža crnorjega
SCR: Raža
SPA: Raya boca de rosa
SWE: Ljusa rockan

Raja brachyura

(Mediterranean to North Sea)
See also + RAY+ SKATE.

(de la Méditerranée à la Mer du Nord)

Voir aussi + RAIE.

102

BLUBBER

LARD DE BALEINE

DUT: Walvisspek
FIN: Valaanrasva
GER: Speck, Walspeck
ICE: Hvalspik
ITA: Grasso di balena
JPN: Shiniku, abura-mi
NOR: Spekk
POL: Tuszcz wielorybi (słonina)
POR: Toucinho de baleia
RUS: Покровный жир (кита и др. морских животных)
SWE: Vaispäck

Unrendered subcutaneous body fat of whales or other aquatic mammals. Blubber might be soured in vinegar or sour milk in Iceland; served as cold dish (RENGI).

Tissu gras sous-cutané de la baleine ou d'autres mammifères marins. Le lard de baleine peut être mariné dans du vinaigre ou du lait aigre en Islande; servi comme plat froid (RENGI).

103

BLUDGER**CARANGUE BALO**

KOR: 유전갱이속, yujeongaengisok

Carangoides gymnostethus or/ou C. gymnostethoides

(Australia)
Belongs to the family Carangidae (see + JACK and + POMPANO).

(Australie)
De la famille des Carangidae (voir + CARANGUE et + POMPANO).

104

BLUE COD

KOR: 양동미리과, yangdongmirigwa

Le nom BLUE COD (anglais) désigne:

(i) In New Zealand: *Paraperis colias*. Family Mugiloididae.

(i) Nouvelle-Zélande: *Paraperis colias*.
Famille des Mugiloididae.

Marketed

whole or as filets, fresh, frozen, or smoked.

Commercialisé
entière ou en filets, fraîche, congelée ou fumée.

(ii) Name used for + LINGCOD (*Ophiodon elongatus*), belonging to the family Hexagrammidae (see + GREENLING).

(ii) Aussi: *Ophiodon elongatus* de la famille des Hexagrammidae.

(iii) Name also used for + SABLEFISH (*Anopoploma fimbria*) belonging to the family Anoploplatidae.

(iii) Aussi: *Anopoploma fimbria* (voir + CHARBONNIÈRE COMMUNE).

105

BLUE CRAB**CRABE BLEU**

DUT: Blauwe krab
FIN: Sinitaskurapu
GER: Blaukrabbe
GRE: Galázios kávousas
ITA: Granchio neotatore
JPN: (b) Gazami
KOR: 꽃게, kkotge
NOR: Blåkrabbe
POL: Krab blekitny
POR: Navalheira-azul
RUS: Голубой краб
SPA: Cangrejo azul
SWE: Blåkrabba
TUR: Mavi yengeç

Callinectes sapidus

(Atlantic – Europe/N. America)
The most valuable species of crab in North America (U.S. A. East Coast and Gulf of Mexico).

(Atlantique – Europe/Amérique N.)
Espèce des plus recherchées en Amérique du Nord (Etats-Unis, Côte orientale et Golfe du Mexique).

In Japan BLUE CRAB refers to *Neptunus* and *Charybdis* spp.

Au Japon désigne les espèces *Neptunus* et *Charybdis*.

106

BLUE DOG

Le nom 'BLUE DOG' (anglais) désigne:

(i) Name used in N. America for + PORBEAGLE (*Lamna nasus*), belonging to the family Lamnidae.

(i) L'espèce *Lamna nasus* de la famille des Lamnidae (voir + TAUPE).

(ii) Name also used for + PICKED DOGFISH (*Squalus acanthias*), belonging to the family Squalidae.

(ii) L'espèce *Squalus acanthias* de la famille des Squalidae (voir + AIGUILLAT).

107

BLUEFIN TUNA**THON ROUGE**

DAN: Tunfisk
DUT: Tonijn
FIN: Tonnikala
GER: Roter Thun
GRE: Tónnos
ICE: Túnfiskur
ITA: Tonno
JPN: Honmaguro, kuro-maguro
KOR: 참다랑어, chamdarangeo
NOR: Makrellstjorje, stjorje
POL: Tuńczyk blektnopletwy
POR: Atum rabilho
RUS: Голубой тунец
SCC: Tuna, tunj
SCR: Tunj crveni
SPA: Atún (rojo)
SWE: Tonfisk (röd tonfisk)
TUR: Orkinoz (ton)

Thunnus thynnus

(Cosmopolitan)

Largest of the tuna family; together with + SKIPJACK and + YELLOWFIN make up the light meat pack for canning.

Also called TUNNY, TUNA, ATLANTIC TUNA, CALIFORNIAN BLUEFIN; in N. America also called + HORSE MACKEREL.

(Cosmopolite)

Le plus gros des thons; sa chair, comme celle du + LISTAO et de L'ALBACORE, est utilisée principalement pour les conserves.

Marketed

fresh or canned. See + TUNA and + SOUTHERN BLUEFIN TUNA.

Commercialisé

frais ou en conserve. Voir + THON et + THON ROUGE.

108

BLUEFISH

FIN: Sinikala
 GER: Blaufisch
 GRE: Gofári
 ITA: Pesce serra
 JPN: Amikiri
 POL: Tassergal
 POR: Anchova
 RUS: Лыфарь
 SCC: Strelka
 SCR: Strijelka skakuša, plitica
 SPA: Anjova
 TUR: Lüfer

TASSER GAL**POMATOMIDAE**

(i) (Cosmopolitan)

(i) (Cosmopolite)

Pomatomus saltatrix* or/ou *P. saltator

Atlantic – N. & S. America

Atlantique – Amérique Nord
et Sud**Marketed****Fresh:** whole gutted.**Frozen:** whole gutted.**Smoked:** by a combination
of cold and hot smoking
(U.S.A.), hot smoked (Africa).**Commercialisé****Frais :** entier et vidé.**Congelé :** entier et vidé.**Fumé :** par une combinaison
de fumage à froid et à chaud
(E.U.): fumé à chaud
(Afrique).***Pomatomus saltator*****TAILOR**

(Australia)

(Australie)

(ii) BLUEFISH is also an
alternative term for
SABLEFISH.(iii) In New Zealand
BLUEFISH refers to *Girella*
cyanea related to PARORE,
family Kyphosidae.
See also NIBBLER.(iii) En Nouvelle-Zélande le
BLUEFISH (anglais) se réfère
au *Girella cyanea*, de la
famille des Kyphosidae.
Voir aussi + NIBBLER
(anglais).

109

BLUE LING

DAN: Byrkelange
 DUT: Blauwe leng
 FIN: Typpäpyrstömolva
 GER: Blauleng
 ICE: Blálanga
 ITA: Molva azzurra
 NOR: Blålange
 POL: Molwa niebieska
 POR: Maruca-azul, donzé laazul
 RUS: Голубая мольва, биркеланг
 SWE: Blålånga, birkelånga

LINGUE BLEUE***Molva dypterygia* or/ou *Molva byrkelange***

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called TRADE LING,
LESSER LING.
For marketing forms, see
+ LING.Pour la commercialisation,
voir + LINGUE.

110

BLUE MARLIN

DUT: Blauwe marlijn
 FIN: Perjemarliini
 GER: Blauer Marlin
 ITA: Marlin azzurro
 KOR: 황새치과, hwangsaecheogwa
 POL: Makaira błękitna
 POR: Espadim-azul do Atlântico
 RUS: Синий марлин, атлантический голубой марлин

MAKAIRE BLEU***Makaira nigricans***

(Atlantic – N. America)

(Atlantique – Amérique du
Nord)

In Japan the name BLUE

MARLIN might also refer to

Makaira indica (see + BLACK
MARLIN).

See also + MARLIN.

Voir + MAKAIRE.

111

BLUE MUSSEL

DAN: Blåmusling
 DUT: Mossel
 FIN: Sinisimpukka
 GER: Miesmuschel, Pfahlmuschel
 GRE: Μύδι
 ICE: Kræklingur
 ITA: Mitilo
 JPN: Murasakiiigai
 KOR: 진주담치, jinjudamchi
 NOR: Blåskjell
 POL: Omulek
 POR: Mexilhão-vulgar
 RUS: Мидия
 SCC: Dagnje
 SCR: Dagnje
 SPA: Mejillón
 SWE: Blåmussla

MOULE COMMUNE***Mytilus edulis***

(N. Atlantic – Europe)

(Atlantique du Nord – Europe)

(Pacific – New Zealand)

(Pacifique – Nouvelle-Zélande)

Also called COMMON MUSSEL.

For details see + MUSSEL.

Pour de plus amples détails,
voir + MOULE.

112

**BLUE POINT
OYSTER**

DAN: Amerikansk østers
 DUT: Amerikaanse atlantische oester
 FIN: Amerikanosteri
 GER: Amerikanische Auster
 ICE: Ostra
 ITA: Ostrica della virginia
 KOR: 굴과, gulgwa
 POL: Ostryga amerykańska
 POR: Ostra americana
 RUS: Американская устрица
 SCC: Ostriga portugalska
 SCR: Kamenica portugalska
 SPA: Ostra virginiana
 SWE: Amerikanskt ostron

**HUÎTRE CREUSE
AMÉRICAINNE**

Crassostrea virginica

(Atlantic – U.S.A.).

Also called EASTERN OYSTER. Similar in appearance to the Portuguese oyster, but more regular in shape. See also + OYSTER.

(Atlantique – États-Unis)

D'aspect semblable aux huîtres portugaises mais de forme plus régulière. Voir aussi + HUITRE.

113

BLUE SEA CAT**LOUP GÉLATINEUX**

DAN: Bredpandet havkat
FIN: Sinimerikissa
GER: Wasserkatze
ICE: Blágóma
ITA: Bavosa lupa
NOR: Blåsteinbit
POL: Zębacz czarny
POR: Peixe-lobo
RUS: Синья зубатка, двовица
SPA: Lobo
SWE: Blå havkatt
TUR: Mavi deniz kedisi

Anarhichas denticulatus or/ou Anarhichas latifrons

(N. Atlantic – Europe/America)

Also called JELLY CAT (U.K.)
In N. America called
NORTHERN WOLFFISH.
For more details see
+ CATFISH.

(Atlantique Nord – Europe/
Amérique)

Pour de plus amples détails,
voir + POISSON-LOUP.

114

BLUE SHARK**REQUIN BLEU**

DAN: Blåhaj
DUT: Blauwe haai
FIN: Sinihai
GER: Grosser Blauhai
GRE: Karcharias
ITA: Verdesca
JPN: Yoshikirizame
KOR: 청새리상어, cheongsaeorisangeo
NOR: Blåhai
POL: Zarfacz błękitny
POR: Tintureira, Guelha
RUS: Голубая (синья) акула, мокой
SCC: Modra ajkula
SCR: Pas modrulj
SPA: Tintorera
SWE: Blåhaj
TUR: Pamuk baleğ, canavar balk

Prionace glauca

(Cosmopolitan)

Also called GREAT BLUE SHARK, BLUE WHALER. Belongs to the family Carcharhinidae (see + REQUIEM SHARK), the name BLUE SHARK might also be generally applied to this family. Of great importance in Japan; marketed fresh or sometimes frozen; also used extensively for + HAMPEN and + KAMABOKO.

(Cosmopolite)

Appelé aussi 'PEAU BLEUE'. De la famille des Carcharhinidae (voir + MANGEUR D'HOMMES), le nom REQUIN BLEU peut aussi s'appliquer d'une façon générale à cette famille. Très important au Japon; commercialisé frais, parfois surgelé; fréquemment utilisé dans la préparation du + HAMPEN et du + KAMABOKO.

For further processing methods, see + SHARK.

Les formes de commercialisation sont détaillées sous + REQUIN.

115

BLUE WHALE**BALEINE BLEUE**

DAN: Blåhval
DUT: Blauwe vinvis
FIN: Sinivalas
GER: Blauwal
GRE: Phalaena
ICE: Steypireyðour
ITA: Balenottera azzurra
JPN: Shironagasukujira
KOR: 흰긴수염고래, huinginsuyeomgorae
NOR: Blåhval
POL: Płetwal błękitny
POR: Baleia azul, orqual-azul
RUS: Голубой кит
SCC: Plavi kit
SCR: Plavi kit
SPA: Rorcual, ballena azul
SWE: Blåval
TUR: Gök balina

Balaenoptera musculus

(Cosmopolitan)

Also called SIBBALD'S RORQUAL, SULPHUR BOTTOM, GREAT NORTHERN RORQUAL; largest of the whales.

For products, see + WHALES.

(Cosmopolite)

La plus grande des baleines. Voir + BALEINES, ses produits.

116

BLUE WHITING**MERLAN BLEU**

DAN: Sortmund, blåhvilling
DUT: Blauwe wijting
FIN: Mustakiturska
GER: Blauer Wittling
GRE: Sýko, gourlomáta
ICE: Kolmunni
ITA: Merlu
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Kolmule, blagunnar
POL: Błękitek
POR: (a) Verdinho, (b) Verdinho-austral
RUS: Северная пурассу
SCC: Blekitek
SCR: Ugotica pucinska
SPA: Bacaladilla
SWE: Kolmule, blåvittling
TUR: Mezgit, mezit

Micromesistius poutassou or/ou Gadus poutassou (a)

(Atlantic/Mediterranean Europe/N. America)
Also called COUCH'S WHITING.

(Atlantique/Méditerranée Europe/Amérique du Nord)

Micromesistius australis (b)

+ SOUTHERN BLUE WHITING (New Zealand/S. America)
Also called SOUTHERN POUTASSOU.

(MERLAN BLEU DU SUD) (Nouvelle-Zélande/Amérique du Sud)
Nom généralement utilisé pour + POUTASSOU.

Trade name generally used for + POUTASSOU. See also + SOUTHERN BLUE WHITING.

Voir aussi + MERLAN BLEU DU SUD.

Marketed

Frozen: Mainly headed and gutted, also as filets. Suitable for + FISH BLOCK. In France, utilised for the production of fish balls.

Commercialisé

Congelé : Surtout étêté et vidé, aussi en filets. Convient pour + BLOC DE POISSON. En France, utilisé pour la production des boulettes.

117

BOARFISH

FIN: Haarniskapää
JPN: Kusakaritsubodai
POL: Pancerzykowiec
POR: Peixe-javali
RUS: Вепревые

MATODES

PENTACEROTIDAE

A name given to members of the family *Pentacerotidae*, some of which are also known as + PELAGIC ARMOURHEAD. In New Zealand the GIANT BOARFISH *Paristiopterus labiosus* is also known as SOWFISH. In the U.K. BOARFISH refers to *Capros aper*.

Nom donné aux membres de la famille des *Pentacerotidae*. En Nouvelle-Zélande le *Paristiopterus labiosus* est aussi connu sous le nom de SOWFISH (anglais).

118

BODARA

(Japan)

Pandressed and split cod, sometimes pollock, washed, then dried in the sun. Salt is not added.

BODARA

(Japan)

Cabillaud, parfois lieu, tranché, paré, lavé puis séché au soleil. Sans addition de sel.

119

BOETTE

(France)

Bait used for fishing, made mainly from marine animals, pieces of fish or molluscs, waste, small live fish, eggs, etc.

BOETTE

(France)

Appât servant pour la pêche, principalement fait d'animaux marins: morceaux de poissons ou de mollusques, déchets, œufs de poisson, parfois petits poissons vivants.

120

BOGUE

DAN: Okseøjefisk
DUT: Bokvis
FIN: Boga
GER: Gelbstriemen
GRE: Gópa
ITA: Boga
NOR: Okseøjefisk
POL: Bops
POR: Bogo-do-mar

BOGUE

RUS: Полосатик, боопс
SCC: Bukva
SCR: Bukva
SPA: Boga
SWE: Oxögonfisk
TUR: Kupes, lopa

Boops boops

(Atlantic/Mediterranean)

See + SEA BREAM.

(Atlantique/Méditerranée)

Voir + DORADE.

121

BOKKEM

(S. Africa)

Dried, salted MAASBANKER (*Trachurus trachurus*). See HORSE MACKEREL.

BOKKEM

(Afrique du Sud)

+ CHINCHARD (*Trachurus trachurus*), salé puis séché.

122

BOMBAY DUCK

(India)

JPN: Tenagamizutengu
POR: Bumblim

(i) Fish species: Harpodon nehereus.

(ii) Also used for a product: split, boned and dried without salting.

Also called BUMALO or BUMMALOW.

BOMBAY DUCK

(Inde)

(i) Poisson de l'espèce Harpodon nehereus.

(ii) Désigne aussi une préparation: poisson tranché, désarêté et séché sans salage préalable.

Appelé aussi BUMALO ou BUMMALOW.

123

BONED FISH

DAN: Udbenet fisk
DUT: Ontgrate vis
FIN: Ruodoton kala
GER: Entgräteter Fisch
ICE: Beinhrsinsour fiskur
ITA: Pesce spinato
JPN: Sukimi
NOR: Benfri fisk
POL: Ryba częściowo pozbawiona ości
POR: Peixe sem espinhas
RUS: Рыба без костей
SCC: Riba očišćena od kostiju
SCR: Riba očišćena od kôstiju
SWE: Benad fisk
TUR: Kılçikli balık

Fish from which the principal bones have been removed.

Distinguished from + BONELESS FISH. Both terms are very often used indiscriminately.

POISSON DÉSARÊTÉ

Dont les principales arêtes on été enlevées.

A ne pas confondre avec + POISSON SANS ARÊTE. Les deux termes sont souvent employés l'un pour l'autre.

124

BONEFISH**BANANE (DE MER)**

DUT: Gratervis
 FIN: Naiskala
 GER: Damenfisch
 JPN: Sotowashi
 KOR: 여울멸속, yeoulmyeolsok
 POL: Albula
 POR: Flecha
 RUS: Альбулевы
 SPA: Alburno
 SWE: Albulider

ALBULIDAE

(Atlantic/Pacific – N. America)

Particularly *Albula vulpes*.

Albulidae might also be termed + LADYFISH, e.g. in international statistics.

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Plus particulièrement l'espèce *Albula vulpes*; voir aussi + TARPON.

125

BONELESS COD**MORUE SANS ARÊTE**

DAN: Udbenet saltfisk, udbenet klipfisk
 DUT: Gezouten kabeljauw zonder graat
 FIN: Täysin ruodoton turska
 GER: Kabeljau Ohne Gräten
 ICE: Beinlaus saltfiskur
 ITA: Baccalà spinato
 JPN: Sukimidara
 POL: Dorsz bez ości i skóry
 POR: Bacalhau sem espinhas
 RUS: Филе трески
 SCC: Bakalar bez kože i kostiju
 SCR: Bakalar bez kože i kosti
 SPA: Bacalao sin espinas
 SWE: Benfri saltorsk
 TUR: Kılıksız morina

Superior grade of salted cod from which bones and skin have been removed; when some of the smaller bones are left in called SEMI-BONELESS COD.

See also + BONED FISH

Qualité supérieure de morue salée dont les arêtes et la peau ont été enlevées; quelques unes des plus petites arêtes y sont parfois laissées.

Voir aussi + POISSON DÉSTARÉTÉ ou SANS ARÊTE.

126

BONELESS FISH**POISSON SANS ARÊTE**

DUT: Vis zonder graat
 FIN: Täysin ruodoton kala
 GER: Fisch ohne Gräten
 ICE: Beinlaus fiskur
 ITA: Pesce senza spine
 JPN: Sukimi
 NOR: Benløs fisk
 POL: Ryba bez ości
 POR: Peixe sem espinhas
 RUS: Рыбное филе
 SPA: Pescado sin espinas
 SWE: Benfri fisk
 TUR: Kılıksız balık

Fish containing no bones at all. Distinguish from + BONED FISH. Both terms very often used indiscriminately e.g. + BONELESS KIPPER, + BONELESS SALT COD FILLET.

Poisson totalement débarrassé de ses arêtes. A ne pas confondre avec + POISSON DÉSTARÉTÉ. Les deux termes sont souvent employés sans discernement, ex. + HARENG FUMÉ SANS ARÊTE, + FILET DE MORUE SANS ARÊTE.

127

BONELESS KIPPER**KIPPER SANS ARÊTE**

DUT: Ontgrate kipper
 FIN: Ruodoton kylmäsavustettu silli
 GER: Kipper ohne Gräten
 ICE: Beinlaus kipper
 ITA: Aringa affumicata senza spine
 POL: Sledź kippers bez glowy i ości
 POR: Arenque sem espinhas
 RUS: Филе копченой рыбы
 SPA: Arenque sin espinas
 SWE: Benfri kipper

Herring split down the belly after cutting away a thin strip of belly skin. Headed, boned, brined and cold smoked; sold fresh, frozen canned.

See also + BRADO + BONED FISH, + KIPPER.

Hareng fendu le long du ventre après enlèvement d'une mince bande de la peau du ventre. Etêté, désarêté, passé en saumure et fumé à froid; vendu frais, congelé ou en conserve. Voir aussi + BRADO, + POISSON DÉSTARÉTÉ ou SANS ARÊTE, et + KIPPER.

128

BONELESS SALT COD FILLET**FILET DE MORUE SANS ARÊTE**

(North America)

(Amérique du Nord)

DAN: Benfri filet
 DUT: Gedroogde gezouten kabeljauw zonder graat
 FIN: Ruodoton suolattu kuivattu turskafilée
 ICE: Beinlaus saltfiskflök
 ITA: Filetti di baccalà
 NOR: Benløs saltet torskefilet
 POL: Dorszowy filet solony bez ości
 POR: Filete de bacalhau salgado sem espinhas
 RUS: Филе соленой трески
 SPA: Filete de bacalao salado sin espinas
 SWE: Benfri salt torskfile
 TUR: Kılıksız tuzlu morina filatosu

Salted dried fillet of cod from which bones have been removed. See + BONED FISH.

Filet de morue salée et séchée, dont les arêtes ont été enlevées. Voir + POISSON DÉSTARÉTÉ ou SANS ARÊTE.

129

BONELESS SMOKED HERRING**HARENG FUMÉ SANS ARÊTE**

DAN: Benfri røget sild
 DUT: Warm gerookte haring zonder graat
 FIN: Ruodoton sauvestettu silli
 GER: Geräucherter Hering ohne Gräten

ICE: Beinlaus reykt sild
 ITA: Aringa affumicata spinata
 POL: Wędzony śledź bez głowy i ości
 POR: Arenque fumado sem espinhas
 RUS: Филе копченой сельди
 SPA: Arenque ahumado y sin espinas
 SWE: Benfri rökt sill

Hot-smoked herring from which head, belly, tail and most bones have been removed.

See also + BONELESS KIPPER.

Hareng fumé à chaud, dont la tête, l'abdomen, la queue et la plupart des arêtes ont été enlevés.

Voir aussi + KIPPER SANS ARÊTE.

130

BONGA**ETHMALOSE
D'AFRIQUE**

POL: Etmaloza
 POR: Galucha
 RUS: Бонга

Ethmalosa fimbriata

(West Africa)

(Afrique Occidentale)

Marketed

dried, heavily smoked.

Commercialisé

séché, fortement fumé.

131

BONITO**BONITE**

DAN: Pelamide
 DUT: Bonito
 FIN: Sarda
 GER: Bonito, Pelamide
 GRE: Palamida
 ICE: Rákungur
 ITA: Palamita
 JPN: Hagatsuo, Kitsungegatsuo
 KOR: 줄삼치속, julsamchisok
 NOR: Pelamide
 POL: Pelamide
 POR: Sarrajão, bonito
 RUS: Пелаמידы, сарды
 SCC: Luc, tunjica
 SCR: Pastirica
 SPA: Bonito
 SWE: Pelamida, (a) Ryggstrimmig pelamid
 TUR: Palamut-torik

SARDA spp

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

(i) The most important are: (i) Les principales espèces sont:

Sarda sarda (a)

+ ATLANTIC BONITO
 (Atlantic/Mediterranean)

+ BONITE À DOS RAYÉ
 (Atlantique/Méditerranée)

Sarda chiliensis (b)

+ PACIFIC BONITO
 (Pacific)

+ BONITE DU PACIFIQUE
 ORIENTAL

Sarda orientalis (c)

+ ORIENTAL BONITO
 (Tropical Atlantic/Pacific/
 Indian Ocean)

+ BONITE DE L'OcéAN INDIEN
 (Atlantique tropical/Pacifique/
 Océan indien)

Name also used for other Scombridae, e.g., + FRIGATE MACKEREL (*Auxis thazard*), + SKIPJACK, + LITTLE TUNA (both *Euthynnus spp.*), + PLAIN BONITO (*Orcynopsis unicolor*) or + ELEGANT ONITO (*Gymnosarda elegans*). See also + TUNA.

Voir aussi + THON.

132

BONITO SHARK

KOR: 청상아리, cheongsangari

Alternative name for + MAKO (SHARK), *Isurus oxyrinchus* or synonymously *Isurus glaucus*; see under this entry.

Voir + MAKO.

133

**BOSTON
MACKEREL**

(U.S.A)

DUT: Gezouten makreel
 FIN: Suolattu makrilli
 ITA: Sgombro salato
 JPN: Shio-saba
 NOR: Saltet makrell
 POL: Solona makrela amerykańska
 POR: Cavala salgada
 RUS: Американская макрель
 SPA: Caballa salada
 SWE: Saltad makrill av bostontyp
 TUR: Boston uskumrusu

Salted mackerel.
 See + MACKEREL.

Maquereau salé.
 Voir + MAQUEREAU.

134

BOTTARGA

(Italy)

BOTTARGA

(Italie)

FIN: Suolatu kuivattu kalanmäti
 GRE: Avotáracho
 ITA: Bottarga
 JPN: Karasumi
 POL: Lekko solona ikra
 POR: Ovas secas
 RUS: Слабо соленая икра
 SCC: Ikra
 SCR: Ikra, butarga

Roe from mullet, tuna or other fish, lightly salted, pressed and dried; also called BOTARGO (North Africa).

Œufs de muge, de thon ou d'autre espèce, légèrement salés, fortement pressés, puis séchés; produit appelé

Similar product in Japan is KARASUMI (from mullet; but desalted by soaking in fresh water before drying). See also + CAVIAR, SUBSTITUTES.

BOTARGO en Afrique du Nord.
Le KARASUMI (Japon) est un produit semblable, à base d'œufs de muge dessalés par trempage en eau claire avant séchage.
Voir aussi + SUCCEDANÉS DE CAVIAR.

135

BOTTLENOSED DOLPHIN**DAUPHIN À GROS NEZ**

DAN: Øresvin
DUT: Tuimelaar
FIN: Pullonokkadelifiini
GER: Grosser Tümmler
ITA: Tursione
JPN: Bandoiruka
NOR: Tumler
POL: Delfin butlonosy
POR: Roaz-corvineiro
RUS: Афалина
SCC: Kljunasti delfin
SCR: Pliskavica (vrst)
SPA: Pez mular
SWE: Öresvin
TUR: Afalina

Tursiops truncatus

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also called COMMON PORPOISE (U.S.A.).

See also + DOLPHIN.

Voir aussi + DAUPHIN.

136

BOTTLENOSED WHALE**HYPEROODON**

DAN: Døgling
DUT: Butskop
FIN: Nokkavalas
GER: Entenwal
ICE: Andarnefja
ITA: Iperodonte
JPN: Kitatokkurikujira
NOR: Bottlenose
POL: Wieloryb butlonosy
POR: Bico-de-garrafa
RUS: Бутылконос
SPA: Ballena hocico de botella
SWE: Näbbval, dögling, andval

Hyperoodon rostratus

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

137

BOUILLA-BAISSE

(France)

BOUILLA-BAISSE

(France)

FIN: Provenssilainen kalakeitto

Provençal fish soup prepared with many fish species: rockfish (scorpionfish), streaked weever, conger eel, etc; addition of white wine, olive oil, garlic, pepper and saffron; usually served with fried bread, and all mixed ingredients consumed.
Also marketed in cans.

Soupe de poisson, spécialité provençale, préparée avec plusieurs espèces de poissons tels que rascasse, vive, congre, etc., additionnée de vin blanc, d'huile d'olive, d'ail, de poivre et de safran; servie habituellement avec des croûtons frits et consommée tous ingrédients mélangés.
Existe en conserve.

138

BOW FIN**AMIE**

FIN: Amia
GER: Kahlhecht
POL: Miękławka lub amia
POR: Peixe-castor
RUS: Ильная рыба, амия
SWE: Bågfen, hundfisk

Amia calva

(Freshwater – U.S.A.)

(Eaux douces – E.U.)

Also called FRESHWATER DOGFISH or GRINDLE.

Appelé aussi POISSON-CASTOR.

139

BOXED STOWAGE**STOCKAGE EN CAISSES**

DAN: Isning i kasser
DUT: Vis in kisten aangevoerd
FIN: Merellä jätetty kala
GER: Kistenware
ICE: Kassaður fiskur
ITA: Stivaggio in cassetta
JPN: Hako-zume hyōzō
NOR: Kassepakket fisk
POL: Ryba składowana w pojemnikach z lodem
POR: Armazenagem em caixas
RUS: Хранение рыбы в коробках со льдом
SPA: Conservación en cajas
SWE: Packad och isad i lådor ombord
TUR: Buza koyma

Stowage at sea boxes, white fish mixed with ice, and in good practice, additional ice is placed above and below the fish in the box. Herring, when boxed at sea, are not always mixed with ice.
See also + BULK STOWAGE, + SHELF STOWAGE.

Stockage, en mer, du poisson mélangé à de la glace dans des caisses dites 'caisse d'origine'; une couche de glace au fond de la caisse sous le poisson et une couche supplémentaire au-dessus. Le hareng, en case de stockage en mer, n'est pas toujours mélangé à de la glace.
Voir aussi + STOCKAGE EN VRAC, + STOCKAGE SUR ÉTAGÈRES.

140

BRADO

(Netherlands)

FIN: Laukkasvolattu savustettu silli

Block fillet of prime herring, lightly brine salted and then smoked until reddish brown. Similar to + BONELESS KIPPER.

Filet de hareng nouveau, légèrement salé en saumure et fumé ensuite jusqu'à obtention d'une couleur brun rouge. Semblable au + KIPPER SANS ARÊTE.

141

BRAN

(U.S.A.)

DUT: Gedroogde garnalen
FIN: Katkarapujauho
GER: Garnelenschrot
ICE: þurrkaðour rækjuúrgangur
POL: Pasza z odpadów po oduszczonech krewetkach
RUS: Корм из отходов креветки
SWE: Torkat räkvfall

Waste parts of shrimps dried for use as animal food.

Déchets du décorticage des crevettes, séchés, servant à l'alimentation des animaux.

142

BRANCO CURE

(Portugal)

DAN: Hvidvirket klipfisk
ITA: Baccalà bianco portoghese
KOR: 대구숙, daegusok
POR: Cura branca

Portuguese salt cod that have been made whiter by stacking in piles (water hosed) for several days after washing; final salt content is about 20%.

BRANCO CURE

(Portugal)

Morue salée portugaise qui a été blanchie par stockage en tas pendant plusieurs jours après lavage; la teneur finale en sel est d'environ 20%.

143

BRANDADE

(France)

KOR: 대구숙, daegusok

Flesh of salted cod, cooked, mashed with garlic and olive oil, in order to get a paste; lemon juice, parsley and pepper usually added.

Chair de morue salée cuite, pilée avec de l'ail et de l'huile d'olive de manière à former une pâte; fréquemment additionnée de jus de citron, de persil et de poivre.

144

BRANDED HERRING

Formerly pickled herring in barrels packed in Scotland and N.E. England that carried a Government brand of quality; Crown Branding no longer practised. See also + CROWN BRAND

Autrefois, harengs marinés, mis en barils en Ecosse et au Nord-Est de l'Angleterre, avec un label de qualité délivré par le Gouvernement. Voir aussi + CROWN BRAND.

145

BRAT-BÜCKLING

(Germany)

DUT: Gebakken bokking, monikendammer

Small herring, lightly cured in brine, cold smoked; fried before eating.

BRAT-BÜCKLING

(Allemagne)

Petits harengs, passés dans une saumure légère et fumés à froid; frits pour la consommation.

146

BRATFISCHWAREN

(Germany)

BRATFISCHWAREN

(Allemagne)

DAN: Stegt fisk i marinade
DUT: Gemarineerde gebakken vis
FIN: Paistinmarinoitu kala
GER: Bratfischwaren
ITA: Marinata fritta
POL: Marynaty smażone
POR: Marinada frita
RUS: Мороженая маринованная рыба
SCC: Pržena riba u marinadi
SCR: Pržena marinada, pecena marinada
SWE: Marinerad stekt fisk

Fish fried, grilled or heated in edible oil or fat, packed in acidified brine, with spices or other ingredients, also with sauces; known as FRIED MARINADE; prepared from all spp. particularly herring (+ BRATHERING). Marketed as semi-preserves, also with other preserving additives pasteurised or canned. Also called BRATMARINADEN (obsolete term). In the East of France the term "Bratfischware" is used for fried herring in vinegar. See also + ESCABECHE (Spain).

Poisson frit, grillé ou cuit dans une huile comestible ou de la graisse, couvert d'une saumure acidifiée, avec des épices et autres ingrédients, ainsi que des sauces; désigné aussi sous le nom de MARINADE FRITE; préparé avec toutes espèces de poisson, en particulier du hareng (+ BRATHERING). Commercialisé comme semi-conserve, également avec des agents conservateurs, pasteurisé ou mis en conserve. Appelé aussi BRATMARINADEN (terme désuet). Dans l'Est de la France (Alsace) le terme "Bratfischware" est utilisé pour des préparations de hareng au vinaigre. Voir aussi + ESCABECHE (Espagne).

147

BRATHERING

(Germany)

DAN: Stegt sild i marinade
 DUT: Gebakken gemarineerde haring
 FIN: Paistinmarbitu silli
 GER: Brathering
 ICE: Skeikt sild
 ITA: Aringa fritta marinata
 POL: Śledź smażony i marynowany
 POR: Arenque em marinada
 RUS: Сельдь в масле и маринаде
 SCC: Pečena/pržena haringa
 SCR: Pržena marinada (od heringe) pečena marinada (od heringe)
 SPA: Escabeche frito
 SWE: Marinerad stekt sill

Beheaded and gutted fried herring, with vinegar-acidified brine, packaged also as filets or bits (BRATHERINGSFILET BRATHERING-SHAPPEN). Mostly semi-preserved, but also pasteurised or canned.

BRATHERING

(Allemagne)

(HARENGS FRITS AU VINAIGRE) Hareng étêté et éviscéré, frit, puis recouvert d'une saumure vinaigrée (entier, en filets ou en morceaux) (BRATHERINGSFILET, BRATHERING-SHAPPEN). Commercialisé surtout en semi-conserve quelquefois pasteurisé ou mis en conserve.

148

BRAT-ROLLMOPS

(Germany)

Rolled fried herring or herring fillet, without tail and bones wrapped with pickles, slices of onions etc., and fastened with small sticks or cloves; packed with vinegar-acidified brine, semi-preserved or pasteurised. See + BRATHERING (Germany) + ROLLMOPS.

BRAT-ROLLMOPS

(Allemagne)

Hareng ou filets de hareng, frits, sans queue ni arête, enroulés avec des condiments, tranches d'oignon, etc. et fixés par un bâtonnet ou un clou de girofle; recouverts d'une saumure vinaigrée; commercialisés en semi-conserve ou pasteurisés. Voir + BRATHERING (Allemagne) et + ROLLMOPS.

149

BREAM

DAN: Brasen
 DUT: Brasem
 FIN: Lahna
 GER: Brachse, Brasse
 GRE: Lestia
 ITA: Brama, abramide
 NOR: Brasme
 POL: Leszcz
 POR: Brema
 RUS: Леци
 SCC: Deverika
 SCR: Deverika
 SWE: Braxen
 TUR: Tahta baliğ

BRÈME**ABRAMIS spp.**

(i) (Freshwater – Europe)

(i) (Eaux douces – Europe)

Abramis brama (a)

COMMON BREAM Belongs to the family Cyprinidae (see + CARP). Marketed fresh (whole, gutted); eggs used for making a form of caviar (Greece).

BRÈME COMMUNE De la famille des Cyprinidae (voir + CARPE). Commercialisée fraîche (entière et vidée); ses œufs son utilisés pour faire un succédané de caviar (Grèce).

Fluvaliosa richardsoni (a)

BONY BREAM
 (Australia)

(Australie)

(ii) Name also employed for + SEA BREAM for (*Sparidae*), especially + PINFISH (*Lagodon rhomboides*) in North America. Name also used for + REDFISH (*Sebastes spp.*).

150

BRILL**BARBUE**

DAN: Slethvarre
 DUT: Griet
 FIN: Silokampela
 GER: Glattbutt, Kleist
 GRE: Pissi, rómvos
 ICE: Slétthverfa
 ITA: Rombo liscio
 NOR: Slettvar
 POL: Naglad
 POR: Rodovalho
 RUS: Гладкий ромб, бриль, гладкий калкан
 SCC: Oblić glatki, rumbač, rumb glatki
 SCR: Oblić
 SPA: Rémol
 SWE: Slatvar
 TUR: Çivisiz kalkan, dişi kalkan

Scophthalmus rhomus

(i) (North Sea to Mediterranean) Also called BRETT, BRIT, KITE, PEARL. Belonging to the family *Bothidae* (see + FLOUNDER (ii)). Marketed fresh, whole or gutted, and as steaks and filets.

(i) (De la Mer du Nord à la Méditerranée) De la famille des *Bothidae* (voir + FLET (ii)). Commercialisée fraîche, entière ou vidée, en tranches ou en filets.

(ii) Name also used for + PETRALE SOLE (*Eopsetta jordani*) belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER (ii)).

(ii) Le nom 'BRILL' (anglais) s'applique aussi aux *Eopsetta jordani* (+ SOLE DE CALIFORNIE) et

(iii) New Zealand: *Colistium guntheri* (of the family *Pleuronectidae*).

(iii) Nouvelle-Zélande: Le nom 'BRILL' anglais s'applique également à *Colistium guntheri* (de la famille des *Pleuronectidae*).

151

BRINE

DAN: Lage
 DUT: Pekel
 FIN: Suolalaukka, suolaliuos
 GER: Lake, Salzlake
 GRE: Salamouira, almi
 ICE: Pækill
 ITA: Salamoia
 JPN: Shio-miru, en-sui
 NOR: Lake
 POL: Solanka
 POR: Salmoira
 RUS: Рассол (тузлук)
 SCC: Salamura
 SCR: Salamura
 SPA: Salmuera
 SWE: Saltlake
 TUR: Tuz

SAUMURE

Solution of salt in water.
 See + BRINED FISH, + BRINE
 CURED FISH.

Solution de sel et d'eau.
 Voir + POISSON SAUMURÉ,
 + POISSON EN SAUMURE.

152

BRINED FISH

DAN: Forsaltet fisk
 DUT: Voorgepekeld vis
 FIN: Laukkasvolattu kala
 GER: Entblutbad
 GRE: Ithhis en almi
 ICE: Pæklaður fiskur
 ITA: Pesce previamente trattato in salamoia
 JPN: Tateshio
 NOR: Forlaket fisk
 POL: Ryba solankowana
 POR: Peixe em salmoira
 RUS: Рыба в рассоле
 SCC: Salamurena riba
 SCR: Salamurena riba
 SWE: Fösaltad fisk
 TUR: Tuzlu balik

POISSON SAUMURÉ

Fish that have been
 immersed in + BRINE as a
 pretreatment to further
 processing.

Poisson qui a été trempé
 dans une + SAUMURE
 en vue d'un traitement
 ultérieur.

153

BRISLING

DAN: Brisling
 DUT: Sprot
 FIN: Kilohaili
 GER: Sprotte
 GRE: Sardella
 ICE: Brislingur
 ITA: Papalina
 NOR: Brisling
 POL: Szprot
 POR: Espadilha
 RUS: Шпрот, килька
 SCC: Papalina, saraga
 SCR: Papalina
 SPA: Espadin
 SWE: Skarpsill, vassbuk
 TUR: Çaç-a-platika

BRISLING***Sprattus sprattus***

Scandinavian name for
 + SPRAT. CANNED BRISLING
 is the commercially canned
 product prepared from
 young brisling, lightly hot
 smoked or unsmoked, then
 headed and packed in edible
 oil, tomato sauce or other
 sauce (e.g. sherry, chilli,
 mustard), with or without
 added spices or other
 flavouring agents.
 In some countries sold as
 'BRISLING SARDINE' or
 'SARDINE'. Also marketed as
 paste, with tomato.
 See also + SPRAT.

Nom scandinave du + SPRAT.
 Le brisling en conserve est
 préparé avec des sprats non
 fumés ou légèrement fumés
 à chaud, puis étêtés et
 recouverts d'huile, de sauce
 tomate ou de sauce piquante
 (au sherry, à la moutarde,
 etc.), avec ou sans épices ou
 autres aromates.
 Dans certains pays, vendu
 comme 'BRISLING SARDINE'
 ou 'SARDINE'.
 Commercialisé encore sous
 forme de pâte (mélangée
 avec de la sauce tomate).
 Voir aussi + SPRAT.

154

BRIT

(i) Name used for young
 + ATHERINE (*Atherina*
presbyter).

(i) Voir + PRÊTRE.

(ii) Name also used for
 + BRILL (*Scophthalmus*
rhombus).

(ii) Voir + BARBUE.

155

BRONZE WHALER**REQUIN CUIVRÉ**

KOR: 무태상어, mutaesangeo

Carcharhinus brachyurus

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

See + REQUIEM SHARK.

Voir + REQUIN TIGRE.

BRONZE WHALER is an
 Australian name for COPPER
 SHARK or NARROWTOOTH
 SHARK (United States).

156

BROOK CHARR

Also called + BROOK TROUT,
 see also + CHARR.

157

BROOK TROUT**SAUMON DE
FONTAINE**

DAN: Kildeørred
 DUT: Bronforel
 FIN: Puronieriä
 GER: Bachsaibling
 ICE: Lindableikja
 ITA: Salmerino di fontana
 JPN: Kawamasu
 KOR: 민물송어, minmulsongeo
 NOR: Bekkeror, bekkerøyr
 POL: Pstrąg źródlany
 POR: Truta-das-fontes
 RUS: Американская паляя, американский голец
 SCC: Potočna pastrmka; potočna zlatovčica
 SCR: Kanadska pastvrva barjaktarica
 SWE: Amerikansk bäckröding
 TUR: Alalbaik türü

Salvelinus fontinalis(Freshwater/Atlantic-Europe/
N. America)Also called BROOK CHAR,
SPECKLED TROUT, RED
TROUT, SALMON TROUT,
SQUARETAIL; the name
SALMON TROUT may also refer
to + DOLLY VARDEN
(*Salvelinus malma*).(Eaux douces/Atlantique-
Europe/Amérique du Nord)Aussi appelé OMBLE
MOUCHETÉ, TRUITE
MOUCHETÉE, TRUITE
SAUMONÉE, TRUITE DE LAC,
TRUITE ROUGE, TRUITE DE
RUISSEAU; le terme TRUITE
DE LAC s'applique aussi à
TOULADI (*Salvelinus
namaycush*).

See + CHAR and + TROUT.

158

BROWN ALGAE**ALGUE BRUNE**

DAN: Brunalge
DUT: Bruinwier
FIN: Ruskolevä
GER: Braunalge
GRE: Φύκος φύκια
ICE: Brúþörungur
ITA: Alga bruna
JPN: Kassorui
NOR: Brunalge
POL: Brunatnice
POR: Alga castanha
RUS: Коричневые морские водоросли
SCC: Smeda alga
SCR: Smedja alga laminaria
SPA: Alga parda
SWE: Bladtång
TUR: Kahverengi alga

Important group of seaweeds, some of which are harvested and dried. *Laminaria spp.* are a valuable source of certain carbohydrates such as + ALGINIC ACID, + LAMINARIN and + MANNITOL. *Ascophyllum nodosum* is used for seaweed meal; some brown algae are used for animal feeding stuffs and as human food.

Important groupe d'algues marines dont certaines sont cueillies et séchées. Les espèces *Laminaria* sont une source intéressante de certains hydrates de carbone tels que l'+ ACIDE ALGINIQUE, la + LAMINARINE et le + MANNITOL. L'espèce *Ascophyllum nodosum* est utilisée pour faire la farine d'algues; certaines algues brunes sont employées pour la nourriture du bétail et pour l'alimentation humaine.

159

BROWN CAT SHARK**HOLBICHE BRUNE**

ITA: Gattuccio bruno
POL: Rekinek brunatny
POR: Tubarão-castanho
RUS: Коричневая (кошачья) акула

Apristurus brunneus

(Pacific – N. America)
Belongs to the family
Scyliorhinidae, which in
Europe are usually
designated as + DOGFISH.
See also + SHARK.

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des
Scyliorhinidae qui, en Europe
sont généralement appelés
+ ROUSETTE.
Voir aussi + REQUIN.

160

BROWN SHRIMP**CREVETTE GRISE**

DAN: Hestereje, sandhest
DUT: Garnaal
FIN: (a) Hietakatkarapu
GER: Garnele, Granat, Nordseekrabbe, Speisekrabbe
GRE: Garida
ICE: Hrossarækja
ITA: Gamberetto grigio
KOR: 자주새우과, jajusaegugwa
NOR: Hestereke
POL: Krewetki
POR: (a) Camarão-negro, camarão-mouro
RUS: Коричневая креветка
SCC: Kozice
SCR: Kozice
SPA: Quisquilla
SWE: Sandräka, hästräka
TUR: Kahverengi karides

The name BROWN SHRIMP refers to several species in different waters.

Il existe plusieurs espèces.

Crangon crangon or/ou Crangon vulgaris (a)(Atlantic/Mediterranean –
Europe/Africa)(Atlantique/Méditerranée –
Europe/Afrique)Also designated as
+ COMMON SHRIMP (e.g. in
international statistics).**Macrobrachium carcinus or/ou Penaeus aztecus (b)**PAINTED RIVER PRAWN
(S. W. Atlantic/Mexican Gulf-
America)BOUQUET PINTADE
(Atlantique S.O./Golfe du
Mexique Amérique)**Penaeus californiensis (c)**YELLOW LEG SHRIMP
(E. Pacific-America)CREVETTE À PATTES JAUNES
(Pacifique Est-Amérique)**Panaeus canaliculatus (d)**WITCH PRAWN
(Indian Ocean/Indo-Pacific)
See also + SHRIMP.CREVETTE SORCIÈRE
(Océan Indien/Indo-Pacifique)
Voir aussi + CREVETTE.

161

BUCKLING**BUCKLING**

DUT: Warmgerookte haring strobokking harderwijker
FIN: Savusilakka, silli
GER: Bückling
ITA: Aringa grassa intera dorata
NOR: Bøkling
POL: Bałtycki śledź wędzony
RUS: Бюклинг, мелкая сельдь горячего копчения
SWE: Böckling

Large fat herring, sometimes
headed, or nobbed (G.B.),
lightly salted and hot
smoked; also called
PICKLING (U.S.A.).
In Sweden 'Böckling' refers
to smoked Baltic herring.

Gros hareng gras, parfois
êtêté ou éviscéré, légèrement
salé et fumé à chaud; aux
Etats-Unis appelé PICKLING.
En Suède, 'Böckling' désigne
le hareng de la Baltique
fumé.

162

BUCKLINGS-FINLET **BÜCKLINGE-FINLET**
(Germany) (Allemagne)

FIN: Savusilakka, sillifilee

(i) Fillets from + BUCKLING, also packed in edible oil and marketed canned.

(ii) Single or block fillets of herring, lightly salted, then hot-smoked like + BUCKLING. Marketed smoked or canned in edible oil ('GERÄUCHERTE HERINGSFILET IN ÖL').

(i) Filets de + BUCKLING; peuvent être recouverts d'huile comestible et commercialisés en conserve.

(ii) Filets de hareng, légèrement salés puis fumés à chaud; voir + BUCKLING. Commercialisés fumés ou conservés dans l'huile ('GERÄUCHERTE HERINGSFILET IN ÖL').

163

BUDDHA'S EAR

JPN: Kurobaginnansô

Iridea laminaroides(Japan)
Edible seaweed.(Japan)
Algue comestible.

164

BULK STOWAGE **STOCKAGE EN VRAC**

DAN: Ispakket løst i lasten
 DUT: Los gestort, in bulk aangevoerd
 FIN: Merellä jätetty kala
 GER: Hocken-Lagerung, Hocken-Stauung
 GRE: Pagoma sto skaphos
 ICE: Hillulagning
 ITA: Stivaggio a bordo
 JPN: Bara zumi hyôzô
 POL: Składowanie ryby luzem przesypanej lodem w przegro-
 dach na statku
 POR: Armazenagem a granel
 RUS: Хранение рыбы в трюме со льдом
 SWE: Stuvning i bulk

Stowage at sea of fish mixed with ice in layers about 18 inches (45 cm) deep; each layer additionally protected by several inches of ice top and bottom. Herring are sometimes stowed in bulk at sea for short periods without ice.
 See also + SHELF STOWAGE, + BOXED STOWAGE.

Entreposage à bord du poisson mêlé à de la glace, par couches de 45 cm environ; chaque couche est en outre protégée par quelques centimètres de glace au-dessus et en-dessous. La glace est parfois omise pour le hareng stocké pour une courte durée.
 Voir aussi + STOCKAGE SUR ÉTAGÈRES+ STOCKAGE EN CAISSES.

165

BULLET TUNA **BONITOU**

GER: Fregattmakrele
 GRE: Koponi-Kopanaki
 ITA: Tombarello

JPN: Maru-soda
 KOR: 몽치다래, mongchidarae
 NOR: Auxid
 POL: Tazar marun
 POR: Judeu
 RUS: Макрелетунец
 SCC: Rumbac, trup
 SCR: Trup, Rumbac
 SPA: Melva
 SWE: Auxid

Auxis rochei

(Cosmopolitan)
 Also called FRIGATE MACKEREL, BULLET MACKEREL (U.S.A.), MARU FRIGATE MACKEREL. Used in tuna canning industries.
 See also + TUNA.

(Cosmopolite)
 Utilisé dans les industries detransformation du thon.
 Voir aussi + THON.

166

BULL FROG **GRENOUILLE JAPONAISE**

DUT: Brulkivvors
 FIN: Härkäsammakko
 GER: Amerikanischer Ochsenfrosch
 ITA: Rana toro
 JPN: Shokuyô-gaeru
 KOR: 개구리과, gaegurigwa
 POL: Żaba amerykańska
 POR: Rã-japonesa, Rã-toiro
 RUS: Американская жаба
 SWE: Oxgroda
 TUR: Kurbağa türü

Rana catebeiana

Sold commercially in Japan; legs also exported frozen. See also + FROG (*Ranidae*). Commercialisée au Japon; cuisses exportées surgelées. Voir aussi + GRENOUILLE (*Ranidae*).

167

BULL SHARK **REQUIN BOULEDOGUE**

DAN: Blåhaj
 FIN: Härkähi
 GER: Stierhai
 KOR: 흉상어과, hyungsangeogwa
 POL: Żarłacz wielogłowy
 POR: Tubarão-buldogue
 RUS: Тупорылая акула, акула-бык
 SCC: Zambzi ajkula, psina zmijozuba
 SCR: Pas trupan
 SPA: Lamia
 SWE: Gråhaj
 TUR: Köpek baliği türü

Carcharhinus leucas

(Atlantic – N. America) (Atlantique – Amérique du Nord)
 Also called CUB SHARK. See also + REQUIEM SHARK. Voir aussi + REQUIN TIGRE.

168

BURBOT**LOTTE**

DAN: Ferskvandskvabbe, knude
 DUT: Kwabaal
 FIN: Made
 GER: Quappe, Rutte, Trüsche
 ITA: Bottatrice
 KOR: 모오케, mo-o-ke
 NOR: Lake
 POL: Miętus
 POR: Lota-do-rio
 RUS: Обыкновенный — налим
 SCC: Manic, menka
 SCR: Manic
 SWE: Lake

Lota lota or/ou Lota lacustris or/ou Lota maculosa

(Freshwater – Europe/
 N. America)

(i) In U.S. sold fresh in large quantities.

(ii) The French term 'LOTTE' is also generally used to designate *Lophius piscatorius* (see + ANGLER FISH).

(Eaux douces – Europe/
 Amérique du Nord)

(i) Aussi appelée LOTTE DE RIVIÈRE.

Voir aussi + BAUDROIE.

(ii) LOTTE est aussi communément employé pour + BAUDROIE (*Lophius piscatorius*).

169

BURO

(Philippines)

BURO

(Philippines)

KOR: 하스돔속, haseudomsok

Dry salted split freshwater fish, repacked with rice, salt and fermenting agent. Similar product in Japan is + SUSHI (i).

Poisson d'eau douce, tranché et salé à sec, conditionné avec du riz, du sel et un ferment. Produit semblable au Japon, le + SUSHI (i).

170

BUTT

KOR: 강도다리속, gangdodarisok

Name is used for various flatfishes, e.g. + FLOUNDER (i), + HALIBUT, + TURBOT.

Le nom 'BUTT' (anglais) s'applique à divers poissons plats, ex. + FLET, + FLETAN, + TURBOT.

171

BUTTERFISH**STROMATÉE**

KOR: 병어, byeongeo

STROMATEIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

In Europe the name + POMFRET is applied to this family; see also that entry.

Peprilus triacanthus

AMERICAN BUTTERFISH (Atlantic) Also called DOLLAR FISH, SHEEPSHEAD, PUMPKIN SCAD, + STARFISH.

STROMATÉE À FOSSETTES (Atlantique)

Marketed

Frozen: whole gutted.

Smoked: washed, brined whole ungutted fish are first cold-smoked for 4 or 5 hours and then hot-smoked for an hour (U.S.A.).

Commercialisé

Congelé : entier et vidé.

Fumé : poisson entier, non vidé, lavé, saumuré. d'abord fumé à froid pendant 4 ou 5 heures, puis fumé à chaud pendant une heure (E.U.).

FIN: Voikala
 ITA: Fieto
 JPN: Ibodai
 POL: Pompil, blyszczyk
 POR: Peixe-manteiga, pampo
 RUS: Центролофовые
 SPA: Pampano
 SWE: Smörfisk
 TUR: Tereyađı balıđı

CENTROLOPHIDAE**Psenopsis anomala**

(ii) (Japan-Pacific)

(ii) (Japon-Pacifique)

SPA: Pampano
 FIN: Voikala
 ITA: Fieto
 JPN: Ibodai
 GER: Butterfisch
 POR: Peixe-leme-do-Pacífico

SCATOPHAGIDAE**Selenotoca multifasciata**

(iii) (Australia)

(iii) (Australie)

ODACIDAE**Coridodax pullus**

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

(iv) Also known as GREENBONE.

See also + POMFRET (ii).

172

BUTTERFLYFISH**PAPILLON**

FIN: Perhokala
 GER: Schmetterlingsfisch Kaiserfisch
 ITA: Pesce angelo
 JPN: Kinchakudai
 KOR: 세동가리돔, sedonggaridom
 POL: Ustnikowate
 POR: Peixe-borboleta
 RUS: Щетинкозубые
 SCC: Riba leptir
 SCR: Sklat
 SWE: Fjärilsfisk
 TUR: Kelebek baliiklari

CHAETODONTIDAE

(Cosmopolitan, in warm seas) Also known as + ANGELFISH, particularly *Holacanthus* and *Pomacanthus* spp.

(Cosmopolite, mers chaudes)

C

173

CALIFORNIA HALIBUT

KOR: 넙치속, neopchisok

Paralichthys sagax

(Pacific – U.S.A.)

Belonging to the family
Bothidae; see + FLOUNDER.

(Pacifique – E.U.)

De la famille des Bothidae;
voir + FLET.

174

CALIFORNIAN PILCHARD

SARDINOPS DE CALIFORNIE

DAN: Sardin
DUT: Californische pelsjer, Californische sardien
FIN: Kaliforniansardiini
GER: Kalifornische Sardine, Pazifische Sardine
GRE: Sardella
ICE: Sardina
ITA: Sardina di califonia
JPN: lwashi
KOR: 정어리속, jeongeorisok
NOR: Sardin
POL: Sardyńka kalifornijska
POR: Sardinopa de Califórnia
RUS: Калифорнийская сардина
SCC: Sardina, srdela
SCR: Srdela
SPA: Pilchard california
SWE: Kalifornisk sardin

Sardinops caerulea

(Pacific – N. America)

Also called PACIFIC SARDINE.

See + PILCHARD and
+ SARDINE.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Voir + PILCHARD et

+ SARDINE.

175

CALIPASH

CALIPASH

POR: Carne de tartaruga

The fatty greenish flesh
from the carapace of the
green turtle; the meat is
alsodried and, more rarely,
smoked.

CALIPÉE is a fatty,
gelatinous, light yellow
substance obtained from
theplastron of turtles.
Esteemed as a delicacy.
See + TURTLE.

Chair grasse verdâtre de la
carapace des tortues vertes,
peut être séchée et, plus
rarement, fumée.

Le CALIPÉE est une
substance jaune pâle,
grasseet gélatineuse
provenant du ventre des
tortues. Estimé des
gourmets.
Voir + TORTUE.

176

CANNED FISH

POISSON EN CONSERVE

DAN: Helkonserves af fisk
DUT: Visvolconserven
FIN: Kalatäyssäilyke
GER: Fischkonserven Fischvollkonserven
GRE: Konservá ihihiós
ICE: Niðursöðinn fiskur
ITA: Pesce in scatola
JPN: Gyorui kanzume
NOR: Varmesterilisert fisk, helkonserve
POL: Konserwy rybne
POR: Conserva de peixe
RUS: Рыбные консервы
SCC: Riba u konzervi
SCR: Konzervirana riba, riba u konzervi
SPA: Pescado en conserva
SWE: Helkonserv av fisk
TUR: Konserve balik

Fish packed in containers
which have been
hermetically sealed and
sufficiently heated to
destroy or inactivate all
micro-organisms that will
grow at any temperature at
which the product is likely to
be held and that will cause
spoilage or that might be
harmful.

Distinguish from + SEMI-
PRESERVES.

Wide variety of products,
packed in tins, glass jars or
other containers. See under
individual fish species.

See also + APPERTISATION.

Poissons mis dans des
récipients qui ont été
hermétiquement scellés et
suffisamment chauffés pour
détruire ou rendre inactifs
les micro-organismes qui se
développeraient à la
température à laquelle le
produit est normalement
entreposé, causeraient son
altération ou pourraient
êtrenocifs.

A différencier des + SEMI-
CONSERVES. Pour la grande
variété de produits mis en boîte,
en bocaux de verre ou autres
récipients se rapporter aux
différentes espèces de poisson.
Voir aussi + APPERTISATION.

177

CAPE HAKE

MERLU BLANC DU CAP

DUT: Zuidafrikaanseheek
FIN: Kapinkummeliturzkska
GER: Kaphecht
ITA: Nasello del capo
JPN: Merulúsa
POL: Morszczuk kapski
POR: Pescada-da-África-do-sul, pescado-do-sudoeste-africano
RUS: Южноафриканская (капская) мерлуза
SCC: Oslíč
SCR: Oslíc
SPA: Merluza del cabo

Merluccius capensis

Merluccius paradoxus

(S.E. Atlantic/S.W. Indian
Ocean)

Also called + STOCKFISH.

(Atlantique Sud-Est/Océan
indien Sud-Ouest)

Appelé aussi + STOCKFISH.

Marketed

Frozen: fillet, blocks.
Dried: salted and dried.
Meal: fish flour manufacture.
 See also + HAKE.

Commercialisé

Congelé : en filets, en blocs.
Séché : salé et séché.
Farine : industrie de farine de poisson.
 Voir aussi + MERLU.

178

CAPELIN**CAPELAN ATLANTIQUE**

DAN: Lodde
 DUT: Lodde
 FIN: Villakuoro
 GER: Lodde
 ICE: Loðna
 KOR: 열빙어, yeolbingeo
 NOR: Lodde
 POL: Gromadnik
 POR: Capelim
 RUS: Мойва
 SPA: Capelan
 SWE: Lodda

Mallotus villosus

(Atlantic/N. Pacific)
 Belonging to the family
Osmeridae (see + SMELT).
 Also called CAPLIN.

(Atlantique/Pacifique Nord)
 De la famille des *Osmeridae*
 (voir + EPERLAN).
 Aussi appelé CAPELAN DE
 TERRE-NEUVE.

Marketed

fresh, frozen, lightly smoked,
 salted and dried for local
 consumption (Canada);
 important source of fishmeal
 and oil (Norway), and as
 fertilizer (Canada) ; also used
 for bait.

Commercialisé

peut être commercialisé
 sous le nom de CAPELAN.
 Frais, surgelé, légèrement
 fumé, salé et séché pour la
 consommation locale
 (Canada); source importante
 de farine de poisson et
 d'huile (Norvège); utilisé
 aussi comme engrais
 (Canada), et comme appât
 pour la pêche.

179

CAQUÉS

(France)

Applied only to herring
 which usually are stacked in
 barrels with salt after
 removal of viscera by means
 of a cut below the gills.

S'applique uniquement aux
 harengs habituellement mis
 en barils avec du sel, et dont
 on a enlevé les branchies et
 viscères par une incision en-
 dessous des ouïes.

180

CARDINALFISH**APOGON**

FIN: Kardinaalihven
 GER: Kardinalfisch
 GRE: Kromidi tsibouki
 ITA: Ré di triglie
 POL: Apogon
 POR: Alcarraz
 RUS: Апогоновые, кардиналовые
 SCC: Kardinal
 SCR: Matulic

APOGONIDAE

(Atlantic-Europe/N. America) (Atlantique-Europe/Amérique
 du Nord)
 Various species in North
 America. Plusieurs espèces en
 Amérique du Nord.

Apogon imberbis

CARDINALFISH
 (Mediterranean)

COQ
 (Méditerranée)

Epigonus telescopus

BULIS-EYE
 (Atlantic/Mediterranean/
 Pacific)
 Also called BIG-EYED
 CARDINALFISH in
 New Zealand.

LE SONNEUR COMMUN
 (Atlantique/Méditerranée/
 Pacifique)
 Appelé aussi BIG-EYED
 CARDINALFISH (anglais) en
 Nouvelle-Zélande.

181

CARNE A CARNE

(France)

CARNE À CARNE

(France)

ITA: Alla carne
 KOR: 열치숙, myeolchisok
 POR: Carne-a-carne
 SCC: Soljenje ribe 'a carne'
 SCR: Soljenje ribe 'a carne'
 SPA: Carne con carne

Preparation of salted
 anchovies from which the
 excess surface salt added in
 the first preparation has
 been removed; the anchovies
 are laid out flat in regular
 layers, sprinkled with salt
 and then pressed.
 See also + ANCHOVY.

Préparation d'anchois salés
 débarrassés de l'excès de sel
 de surface de la première
 préparation; les anchois sont
 disposés à plat en couches
 régulières, saupoudrés de
 sel, puis pressés.
 Voir aussi + ANCHOIS.

182

CARPET SHELL**CLOVISSE/PALOURDE**

DAN: Toppimusling
 DUT: Tapijtschelp
 FIN: Mattosimpukka
 GER: Teppichmuschel
 GRE: Chávaro, achivada
 ITA: Vongole
 JPN: Asari
 NOR: Gullskjell
 POL: Małże
 POR: Amêjoa-Boa
 RUS: Морской петушок
 SCC: Vrsta školjke
 SCR: Kucica, kopancica
 SPA: Almeja, (a) almeja margarita
 SWE: Tapesmusslor

TAPES or/ou VENERUPIS spp.

(Europe/N. America) (Europe/Amérique du Nord)
 Edible bivalve molluscs. Mollusques bivalves,
 comestibles.

Tapes decussatus (a)

+ GROOVED CARPET SHELL
 (Atlantic-Europe)

+ PALOURDE
 (Atlantique-Europe)

Tapes virginea (b)CLOVIS
(Atlantic)CLOVISSE
(Atlantique)***Tapes aureus (c)***GOLDEN CARPET SHELL
(Atlantic/Mediterranean)CLOVISSE JAUNE
(Atlantique/Méditerranée)***Tapes japonica or/ou Tapes variegata (d)***SHORT-NECKED CLAM
(Pacific-Japan)

PALOURDE JAPONAISE

See also + CLAM.

Voir aussi + CLAM.

For (a) see under separate entry.

Pour (a) voir la rubrique individuelle.

183

CARP**CARPE**

DAN: (a) Karpe
 DUT: (a) Karper, (b) Kroeskarper, steenkarper, (c) Goudvis
 FIN: (a) Karppi
 GER: Weissfische (a) Karpfen
 GRE: (a) Kyprinos
 ICE: Karpur
 ITA: (a) Carpa
 JPN: (a) Koi
 KOR: 잉어, ingeo
 NOR: (a) Karpe
 POL: Karp
 POR: (a) Carpa
 RUS: Карп
 SCC: Šaran
 SCR: Šaran
 SPA: Carpa
 SWE: Karp
 TUR: Sazan, adi pullu

CYPRINIDAE

(Freshwater – Cosmopolitan)
 Great part of the production is cultivated in ponds.

(Eaux douces – Cosmopolite)
 Une grande partie de la production est élevée en étangs.

Cyprinus carpio (a)CARP
(Europe/N. America)CARPE
(Europe/Amérique du Nord)***Carassius carassius (b)***+ CRUCIAN CARP
(Europe/Asia)+ CYPRIN
(Europe/Asie)***Carassius auratus (c)***

+ GOLDFISH
 (Originally Japan, now cultivated in many countries). And various other species.
 To the family Cyprinidae also belong other species, see e.g. + TENCHI, + BREAM (i) + SQUAWFISH, + SPLITTAIL, etc.
 For (b) and (c) see under separate entries.

+ CYPRIN DORÉ
 (Originaire du Japon, maintenant élevé dans de nombreux pays). Et autres espèces.
 D'autres espèces appartiennent aussi à la famille des Cyprinidae, voir + TANCHE, + BRÈME COMMUNE, + CYPRINOIDE, etc.
 Pour (b) et (c) voir les rubriques individuelles.

Marketed

Fresh: whole, gutted; a variety SPIEGEL CARP also sold; also fermented (Japan, see + SUSHI (i)).

Commercialisé

Frais : entier, vidé; fermenté (Japon, voir + SUSHI (i)).
Fumé : les tranches ou tronçons saumurés sont

Smoked: brined steaks or chunks are hot smoked for about three hours, sometimes with spices.

Canned: KOIKOKU: sliced, seasoned with soya bean paste (Japan).

fumés à chaud pendant environ trois heures, parfois épicés (E.U.)

Conserve : KOIKOKU: en tranches, assaisonné avec une pâte de graines de soja (Japon).

184

CARRA GEENIN**CARRA GHEENE**

DAN: Carragenin
 DUT: Carragenine
 FIN: Karrageeni
 GER: Carageen
 ITA: Carragenina
 NOR: Caragenin
 POL: Karagen
 POR: Carragenina
 RUS: Каррагинин (желирующее вещество)
 SPA: Carragahen, carragahenina
 SWE: Karagenin

Water-soluble, edible colloidal extract from RED ALGAE (CARRAGEEN) or + IRISH MOSS).

Colloïde hydrosoluble comestible extrait d'une algue rouge (CARRAGHÉEN).

185

CATFISH**LOUP**

DAN: Havkat
 DUT: (a) Zeewolf
 FIN: Merikissas
 GER: Katfisch, (a) Gestreifter Katfisch
 ITA: Lupadi mare, bavosa lupa
 ICE: (a) Steinbitur
 NOR: Steinbit, (a) gråsteinbit (b) flekksteinbit
 POL: (a) Żębacz smugowy (b) Żębacz czarny (c) Żębacz pstry
 POR: Peixe-gato
 RUS: Зубатки
 SPA: Perro del norte, lobo
 SWE: Havskattfiskar (a) havskatt

ANARHICHAS spp.

(i) MARINE CATFISH
 (Atlantic/Pacific–Europe/
 N. America)

In N. America these species were more commonly known as + WOLFFISH which is also used ICAF Statistics (+ SEA CATFISH in N. America refers to Ariidae). In U.K. the recommended trade name for these species is + ROCKFISH. Also called OCEAN, CATFISH, ROCK TURBOT, ROCK SALMON, SEA CAT, SEA WOLF, SAND SCAR, SWINE FISH, WOLF, WOOF.

(i) ESPÈCES MARINES
 (Atlantique/Pacifique–Europe/
 Amérique du Nord)

Aussi appelé POISSON-LOUP ou LOUP DE MER.

Anarhichas lupus (a)ATLANTIC CATFISH
(N. America/Europe)LOUP DE L'ATLANTIQUE
(Amérique du Nord/Europe)***Anarhichas denticulatus (b)***

+ BLUE SEA CAT or NORTHERN WOLFFISH
 (North Atlantic–Europe/
 N. America)

+ LOUP DENTICULÉ
 (Atlantique–Europe/Amérique du Nord)

Anarhichas minor (c)

+ SPOTTED SEA CAT (CATFISH)
(N. Atlantic/Arctic)

+ LOUP TACHÉTÉ
(Atlantique Nord/Arctique)

Anarhichas orientalis (d)

BERING WOLFFISH
(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique N.)

For (b) (c) see separate entries.

Pour (b) et (c) voir les rubriques individuelles.

Marketed

Fresh: as filets, steaks (cutlets).

Frozen: filets, with or without skin on.

Smoked: hot-smoked pieces, steaks or cutlets (in Germany called STEINBEISSER).

Dried: boned (Iceland, called RIKLINGUR).

Commercialisé

Frais: en filets avec ou sans peau.

Congelé: en filets avec ou sans peau.

Fumé: morceaux, tranches ou filets fumés à chaud (appelés STEINBEISSER en Allemagne).

Séché: désarêté (Islande, appelé RIKLINGUR).

DAN: Dværgmalles
DUT: Meerval
FIN: Piikkimõnni
GER: Welse
GRE: Gatopsoro
ICE: Steinbitur
JPN: Namazu
SWE: Ictalurider, (kanalmal)
TUR: Yayın, bnyikli balik

ICTALURIDAE

(ii) FRESHWATER CATFISH
(Europe/N. America)

Important aquaculture production in U.S.A., especially of *Ictalurus spp.*; most widely distributed species are CHANNEL CATFISH (*Ictalurus punctatus*), WHITE CATFISH (*I. catus*), BLUE CATFISH (*I. fureatus*), BROWN BULLHEAD (*I. nebulosus*), BLACK BULLHEAD (*I. melas*), FLAT BULLHEAD (*I. platycephalus*), YAQUI CATFISH (*I. pricei*). All of the above species may be labelled CATFISH in U.S.A. In Europe the AFRICAN CATFISH or SHARPTOOTH CATFISH (*Clarias gariepinus*) is cultured. In New Zealand the N. American *I. nebulosus* has been introduced. In Australia refers to *Tandanus tandanus*.

Marketed

fresh, frozen, whole, headed and gutted, skinned; filets skinned, breaded or unbreaded; steaks; fillet strips (over ¾ oz); nuggets (pieces of belly flaps over ¾ oz); smoked.

(iii) See also + SEA CATFISH (Ariidae).

(ii) Le nom FRESHWATER CATFISH (anglais)

concerne des espèces d'eau douce (Europe/Amérique N.) Production importante d'aquaculture aux E.U. principalement de l'espèce *Ictalurus*; les espèces plus largement distribuées sont CHANNEL CATFISH (*Ictalurus punctatus*), WHITE CATFISH (*I. catus*), BLUE CATFISH (*I. fureatus*), BROWN BULLHEAD (*I. nebulosus*), BLACK BULLHEAD (*I. melas*), FLAT BULLHEAD (*I. platycephalus*), YAQUI CATFISH (*I. pricei*) (anglais). Toutes les espèces ci-dessus peuvent être dénommées CATFISH (anglais) aux E.U. En Europe, le *Clarias gariepinus* est cultivé. En Nouvelle-Zélande *I. nebulosus* d'Amérique du Nord a été introduit. En Australie, se réfère à *Tandanus tandanus*.

Commercialisé

Frais, congelé: entiers, étêtés et vidés sans peau; filets sans peau, panés ou non; steaks; morceaux de filets (plus de ¾ oz); boulettes (morceaux de ventre de plus de ¾ oz); fumés.

(iii) Voir aussi + POISSON-CHAT (Ariidae).

186**CAVEACHED FISH**

(W. Indies)

Fish cut into pieces, fried in oil, laid in large earthenware container and pickled in vinegar, salt, spices, onion, etc.

CAVEACHED FISH

(Caraïbes)

Poisson découpé en morceaux, frit à l'huile, disposé dans de grands récipients en terre cuite et mariné dans du vinaigre, du sel, des épices, oignons, etc.

187**CAVIAR, CAVIARE****CAVIAR**

DAN: Kaviar
DUT: Kaviaar
FIN: Kaviaari
GER: Kaviar
GRE: Chaviári
ICE: Kaviar
ITA: Caviale
JPN: Kyabia
NOR: Kaviar
POL: Kawior
POR: Caviar
RUS: Икра
SCC: Kavijar
SCR: Kavijar
SPA: Caviar
SWE: Rysk kaviar, svart rysk kaviar
TUR: Havyar

Sturgeon eggs very carefully detached from the roe, sorted and washed in cold water, then salted with fine salt; after a certain time for ripening consumed as hors d'œuvre.

Also called BLACK CAVIAR. Marketed in small containers of glass or other material, with tight fitting lids, or in barrels for bulk shipment. SEMI-PRESERVE sometimes pasteurised, see + PASTEURISED GRAIN CAVIAR. Two ways of marketing are used, as RAINY CAVIAR, where eggs are easily separated (also called DRY CAVIAR, see also + PICKLED RAINY CAVIAR), or as PRESSED CAVIAR, where the eggs are pressed to remove excess liquid or to reduce liquid to required consistency (longer keeping time).

BELUGA-CAVIAR, OSETR-CAVIAR, and SEVRUGA-CAVIAR refer to large, medium and small size sturgeon respectively (C.I.S.), see + STURGEON.

Best quality caviar is made during the winter and has 3 to 4% salt content, called MALOSSOL CAVIAR. In some countries the term caviar is also used for preparation of other species, particularly

Œufs d'esturgeon soigneusement détachés de la roque, passés au crible et lavés à l'eau froide, puis salés avec du sel fin; après une certaine maturation, consommés comme hors-d'œuvre.

Appelé aussi CAVIAR NOIR. Commercialisé en petits récipients en verre munis de couvercles hermétiques ou en barils pour le transport en gros. SEMI-CONSERVE, parfois pasteurisé, voir + CAVIAR EN GRAINS PASTEURISÉ.

Il existe deux formes de commercialisation: – CAVIAR EN GRAINS, où les œufs se séparent facilement (voir aussi + CAVIAR EN GRAINS SAUMURÉ) – CAVIAR PRESSÉ, où les œufs ont été pressés pour évacuer tout liquide excédent et obtenir la consistance désirée pour une conservation prolongée. BELUGA-CAVIAR, OSETR-CAVIAR et SEVRUGA-CAVIAR, désignent respectivement les œufs d'esturgeon de grande taille, moyen et petit (C.E.I.); voir + ESTURGEON.

La meilleure qualité de caviar est faite en hiver et a une teneur en sel de 3 à 4% (MALOSSOL CAVIAR). Dans

salmon: + RED CAVIAR (N. America). The name of the species has to appear on the label, e.g. SALMON CAVIAR (U.K.). See also + CAVIAR SUBSTITUTES.

certain pays l'emploi du terme CAVIAR a été étendu à d'autres espèces, dont le saumon en particulier: + CAVIAR ROUGE (Amérique du Nord); le nom de l'espèce doit figurer sur l'étiquette: CAVIAR DE SAUMON (Grande Bretagne). Voir aussi + SUCCÉDANÉS DE DECAVIAR.

188

CAVIAR SUBSTITUTES

DAN: Kaviarstatning
DUT: Kaviaarsurrogaat
FIN: Kaviaari korvike
GER: Deutscher Kaviar (Kaviar-Ersatz)
GRE: Haviári
ICE: Kaviar
ITA: Surrogati di caviale
JPN: Momijiko, tarako, karasumi
NOR: Kaviarstatning
POL: Substytutu kawioru
POR: Substitutos de caviar
RUS: Заменитель икры
SCC: Zamena za kavijar
SCR: Nadomjstak za kavijar
SPA: Sucedáneos de caviar
SWE: Kaviar
TUR: Havyer benzerleri

Fish roe prepared like + CAVIAR, sometimes dyed; the final salt content usually 6% or more; principal species used are lumpsucker, bream, coalfish, cod, carp, herring, mullet, pike, tuna. The designation usually is preceded by the name of the fish, e.g. COD CAVIAR, LUMPSUCKER CAVIAR; in some countries the country of origin is indicated, e.g. GERMAN CAVIAR (Deutscher Kaviar). Packed and marketed like + CAVIAR. Similar products in Japan: 'TARAKO' or 'MOMIJIKO' (salted, usually dyed roe of + ALASKA POLLOCK), 'HON-TARAKO' (salted, usually dyed cod roe) or 'KARASUMI' (from mullet roe). See also + BOTTARGA.

Œufs de poisson préparés comme le + CAVIAR, au besoin colorés; la teneur finale en sel est généralement d'environ 6%; les principales espèces utilisées sont; le lompe, le pagre, le lieu, le cabillaud, la carpe, le hareng, la muge, le brochet, le thon; elles doivent figurer sur l'étiquette, ex. CAVIAR DE CABILLAUD, CAVIAR DE LOMPE, etc; certain pays indiquent la contrée d'origine: CAVIAR ALLEMAND (Deutscher Kaviar). Commercialisé comme le + CAVIAR. Produits semblables au Japon: 'TARAKO' ou 'MOMIJIKO' (œufs salés, généralement colorés de l'espèce Theragra chalogramma), 'HON-TARAKO' (œufs salés généralement colorés, du cabillaud), ou 'KARASUMI' (de muge). Voir aussi + BOTTARGA (Italie).

189

CERO

KOR: 고등어과, godeungeogwa

SUCCÉDANÉS DE CAVIAR

Name used for some of Scomberomorus spp.: but more particularly refers to Scomberomorus regalis (Atlantic-U.S. Gulf Coast). Also called PINTADO, PAINTED MACKEREL. See + KINGMACKEREL.

Voir + THAZARD.

190

CHAR

DAN: Fjældørred, kildeørred
DUT: (a) Riddervis, (b) Bronforel
FIN: Nieriä
GER: Saiblinge
ICE: Bleikja
ITA: Salmerino
JPN: Iwana
KOR: 연어과, yeoneogwa
NOR: Røye, røyr
POL: (a) Golec zwyczajny, (b) Pstrag źródłany, (c) Malma, (d) Troć amerykańska
POR: Salvelino-ártico
RUS: Голцы
SCC: Zlatovčica
SCR: Pastvre, barjaktarica
SPA: Salvelino
SWE: Rödning

OMBLE

SALVELINUS spp.

(Pacific/Atlantic/Freshwater – Europe/N. America)
Belonging to the family Salmonidae; superficially similar to true trouts. The main species are listed under individual names.

(Pacifique/Atlantique/Eaux douces – Europe/Amérique du Nord)
De la famille des Salmonidae; assez semblables aux truites. Les principales espèces sont répertoriées individuellement.

Salvelinus alpinus (a)

+ ARCTIC CHAR
(Freshwater/Atlantic/Pacific)

+ OMBLE CHEVALIER
(Eaux douces/Atlantique/Pacifique)

Salvelinus fontinalis (b)

+ BROOK CHARR
(Freshwater/Atlantic – Europe/N. America)
Also known as BROOK TROUT in North America.

+ SAUMON DE FONTAINE
(Eaux douces/Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
Appelé aussi BROOK TROUT (anglais) en Amérique du Nord.

Salvelinus malma (c)

+ DOLLY VARDEN
(Freshwater/Pacific)

+ OMBLE MALMA
(Eaux douces/Pacifique)

Salvelinus namaycush (d)

+ LAKE TROUT
(Freshwater/Great Lakes)

+ OMBLE D'AMÉRIQUE
(Eaux douces/Grands Lacs)

Salvelinus willoughbii (e)

Usually marketed fresh or frozen; see also + TROUT.

Généralement commercialisés frais ou surgelés; voir aussi + TRUITE.
Voir aussi les rubriques individuelles.

See also individual entries.

191

CHAT HADDOCK

DUT: Kleine schelvis, braadschelvis
 FIN: Pikkukolja
 GER: Kleiner Schellfisch, Bratschellfisch
 ICE: Smáysa
 ITA: Piccolo asinello
 NOR: Småhyse
 POL: Mały plamiak
 POR: Arinca pequena
 RUS: Молодь пикши
 SCC: Mala ugotica
 SCR: Mala ugotica
 SPA: Pequeño eglefino
 SWE: Småkolja

Small haddock: also called *PINGER* or *PING PONG*; in New England (U.S.A.) called *SNAPPER HADDOCK* or + *SNAPPER*.
 See also + *SCROD* (U.S.A.)

Petit églefin.

192

CHERRY SALMON SAUMON JAPONAIS

DUT: Japanese zalm, masouzalm
 FIN: Kirsikkalohi
 GER: Masu-Lachs
 GRE: Solomos
 ITA: Salmone giapponese
 JPN: Sakuramasu, honmasu
 KOR: 송어, songeo
 POL: Łosoś japoński
 POR: Salmão-japonês
 RUS: Сима
 SWE: Japansk lax

Oncorhynchus masou

(Japan)

Also called *JAPANESE SALMON*, or *MASU SALMON*.
 Highly prized as food in Japan.

(Japan)

Appelé aussi *SAUMON MASOU*.

Très apprécié au Japon.

Marketed

Fresh: main outlet; also fermented, like + *SUSHI*.

Commercialisé

Frais : ventes importantes; également fermenté, comme le + *SUSHI*.

193

CHIKUWA

(Japan)

Fish jelly product of a cylindrical shape made by wrapping kneaded fish meat around a stick then baking it in a very hot oven. Similar product (made from cheaper fish) *YAKICHIKUWA*.

CHIKUWA

(Japan)

Gelée de poisson présentée en forme de cylindres; préparée à base de chair de poisson pétrie, fixée sur un bâtonnet et cuite au four très chaud. Produit semblable (avec du poisson meilleur marché), le *YAKI-CHIKUWA*.

194

CHILEAN HAKE**MERLU DU CHILI**

DAN: Kulmule
 DUT: Chileense heek
 FIN: Perunkummeliturska
 GER: Chilenischer Seehecht
 GRE: Bakaliáros
 ICE: Lýsingur
 ITA: Nasello del cile
 NOR: Lysing
 POL: Morszczuk chilijski
 POR: Pescada chilena, Pescado-do-Chile
 RUS: Чилийская мерлуза
 SCC: Oslíc
 SCR: Oslíc
 SPA: Merluza

Merluccius gayi

(E. Pacific)

Also called *PERUVIAN HAKE*. In the U.K. trade name is *PACIFIC HAKE*.

For marketing forms, see + *HAKE*.

(Est du Pacifique)

Pour la commercialisation, voir + *MERLU*.

195

CHILEAN PILCHARD**SARDINOPS DU CHILI**

DUT: Chileense pelsler, chileense sardine
 FIN: Perunsardiini
 GER: Südamerikanische Sardine, Chilenische Sardine
 GRE: Sardélla
 ITA: Sardina de cile
 JPN: Iwashi
 KOR: 정어리속, jeongeorisok
 NOR: Sardin
 POL: Sardynka pacyficzna
 POR: Sardinopa-chilena
 RUS: Тикоокеанский сардинопс, тихоокеанский сардина
 SCC: Sardina, srdela
 SCR: Srdela
 SPA: Pilchard chilena
 SWE: Chilesardin

Sardinops sagax

(Pacific – S. America)

Also called *PERUVIAN SARDINE*.

For marketing forms, see + *PILCHARD*.

(Pacifique – Amérique du Sud)

Aussi appelée *SARDINE PÉRUVIENNE*.

Pour la commercialisation, voir + *PILCHARD*.

196

CHILLED FISH**POISSON RÉFRIGÉRÉ**

DAN: Kølet fisk (iset fisk)
 DUT: Gekoelde vis
 FIN: Jäähdytetty kala
 GER: Gekühlter Fisch (in Eis)
 GRE: Psár ipagoméno
 ICE: Ísaður fiskur
 ITA: Pesce refrigerato
 JPN: Hyôhzo-gyo
 NOR: Kjôlt fisk
 POL: Ryba chlodzona

POR: Peixe refrigerado
 RUS: Охлажденная рыба
 SCC: Ohladena riba
 SCR: Ohladjena riba
 SPA: Pescado refrigerado
 SWE: Kyld fisk
 TUR: Dondurulmus balik

Fish kept at or close to the temperature of melting ice (0°C, 32°F), but not frozen. Also called WET FISH or FRESH FISH (most common designation in U.S.A.) See also + SUPERCHILLING, + CHILL STORAGE.

Poisson maintenu à une température proche de celle de la glace fondante (0°C, 32°F), mais non congelé. Egalement appelé POISSON FRAIS. Voir aussi + SUR-RÉFRIGÉRATION, + STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ.

197

CHILL STORAGE**STOCKAGE
RÉFRIGÉRÉ**

DAN: Kølelagring
 DUT: Gekoelde opslag
 FIN: Kylmävarasto
 GER: Kühlauflagerung
 ICE: Isun, kæling
 JPN: Hyōhō
 POL: Składowanie chłodnicze
 POR: Armazenagem
 RUS: Хранение охлажденной рыбы около 0° C.
 SWE: Kyllagring
 TUR: Soğutulmus muhafaza

Storage at temperature of melting ice (0°C, 32°F). Distinguish from + COLD STORAGE. See also + CHILLED FISH, + SUPERCHILLING.

Stockage à la température de la glace fondante (0°C, 32°F). A distinguer de ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE. Voir aussi + POISSON RÉFRIGÉRÉ, + SURRÉFRIGÉRATION.

198

CHIMAERA

(Cosmopolitan)

DAN: Havmus
 FIN: Sillikuningas
 GER: Seeratte, Spöke
 GRE: Himera, gátos
 ICE: Geirnytt
 ITA: Chimera
 JPN: Ginzame
 KOR: 갈은상어속, galeunsangeo
 NOR: (a) Havmus
 POL: Chimera
 POR: (a) Ratazana, (b) Quimera-americana
 RUS: Химеровые
 SCC: Morski pacov
 SCR: Himera
 SPA: Quimera
 SWE: Havsmus

Chimaera monstrosa (a)

+ RABBITFISH + RATFISH
 (N.E. Atlantic)

+ CHIMÈRE COMMUNE
 (Atlantique Nord-Est)

Hydrolagus collieri (b)

+ RATFISH
 (Pacific – N. America)

+ CHIMÈRE D'AMÉRIQUE
 (Pacifique – Amérique du Nord)

**Hydrolagus novaezelandiae and/et
HYDROLAGUS spp. (c)**

+ GHOST SHARK
 (New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

For (a) and (b) see under separate entries.

199

CHINOOK**SAUMON ROYAL**

DUT: Chinook zalm
 FIN: Kuningaslohi
 GER: Königslachs
 GRE: Solomos
 ITA: Salmone reale
 JPN: Masunosuke
 KOR: 연어과, yeoneogwa
 POL: Czawycza
 POR: Salmão-real
 RUS: Чавыча
 SCC: Vrsta lososa
 SCR: Vrsta lososa
 SPA: Salmon chinook
 SWE: Kungslax

Oncorhynchus tshawytscha

(Pacific – N. America)

Largest of the five main species of PACIFIC SALMON. See + SALMON. Also called KING SALMON or SPRING SALMON; names also used: BLACK SALMON, CHUB SALMON, TYEE. Also called + QUINNAT SALMON in New Zealand. Flesh may be red (see + RED SPRING SALMON) or pink or white.

(Pacifique – Amérique du Nord)

La plus grande des cinq espèces principales de SAUMON du Pacifique. Voir + SAUMON. Sa chair peut être rouge, rose ou blanche.

Marketed

Fresh: whole gutted.

Frozen: filets, steaks.

Smoked: split fish, sides or pieces of fillet brined, dyed, dried and hot-smoked (+ KIPPERED SALMON).

Dried: air-dried (Alaska).

Salted: sides pickle-cured in barrels (mildly salted).

Canned: recommended trade name in U.K.: SPRING SALMON.

Roe: see + RED CAVIAR, also smoked, salted for bait.

Skins: may be used for leather making.

Commercialised

Frais: entier et vidé.

Congelé: en filets, en tranches.

Fumé: poisson tranché, côtés ou morceaux de filet saumurés, colorés, séchés, puis fumés à chaud.

Séché: en plein air (Alaska).

Salé: côtés mis en saumure en barils (salage léger).

Conservé: en Grande-Bretagne vendu sous l'appellation de SPRING SALMON.

Rogue: voir + CAVIAR ROUGE; également fumés, salés (appât pour la pêche).

Peaux: peuvent être utilisées comme cuir.

200

CHUB MACKEREL

MAQUEREAU
ESPAGNOL

DAN: Spansk makrel
DUT: Spaanse makreel
FIN: Jananinmakrilli
GER: Spanische Makrele
GRE: Koliós
ICE: Spánskur makrill
ITA: Lanzardo, sgombro cavallo
JPN: Honsaba, hirasaba, masaba
KOR: 고등어, godeungeo
NOR: Spansk makrell
POL: Makrela kolias
POR: Cavala
RUS: Западноатлантическая скумбрия
SCC: Lokarda, plavica
SCR: Lokarda, plavica
SPA: Estornino
SWE: Spansk och japansk makrill
TUR: Kolyoz

Scomber japonicus

(Cosmopolitan, in warm seas)

Also known as + SPANISH
MACKEREL

(e.g., in international statistics), which name might, however, also refer to various *Scomberomorus* spp. (see + KING MACKEREL); CHUB MACKEREL is identical with + PACIFIC MACKEREL. Might also be called THIMBLE-EYED MACKEREL, SOUTHERN MACKEREL. See also + MACKEREL.

(Cosmopolite, mers chaudes)

Aussi appelé MAQUEREAU
BLANC (Canada).

Voir aussi + MAQUEREAU.

201

CHUM

SAUMON KETA

DUT: Chum zalm
FIN: Koiralohi
GER: Hundslachs, Ketalachs
GRE: Solomos
ITA: Salmone keta
JPN: Sake, shake, shirozake, akiaji, tokishirazu
KOR: 연어, yeoneo
NOR: Ketalaks
POL: Keta
POR: Salmão-cão
RUS: Keta
SCC: Crveni losos
SCR: Vrsta lososa
SPA: Salmon 'chum'
SWE: Keta

Oncorhynchus keta

(Pacific – N. America)

One of the five species of PACIFIC SALMON (see + SALMON). Also called DOG SALMON or KETA SALMON; also known as QUALLA, CALICO SALMON or FALL SALMON.

(Pacifique – Amérique du Nord)

L'une des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON) Appelé encore SAUMON CHIEN.

Marketed

Fresh: whole gutted, fillets.**Frozen:** whole gutted, headed, fillets, steaks.**Salted:** headed, split, washed fish, dry-salted in stacks and packed in boxes.**Smoked:** small quantities for local use.**Dried:** air-dried (Alaska).**Fermented:** + SUSHI (Japan).**Canned:** main outlet.**Ro:** SALMON CAVIAR, KETA KAVIAR (see + RED CAVIAR, + CAVIAR).**Skins:** may be used for leather making.

Commercialisé

Frais : entier et vidé; filets.**Congelé :** entier, vidé, étêté; en filets, en tranches.**Salé :** poisson étêté, tranché, lavé, salé à sec en tas, puis mis en caisses.**Fumé :** een petites quantités pour la consommation locale.**Séché :** en plein air (Alaska).**Fermenté :** + SUSHI (Japon).**Conservé :** principales ressources.**Rogue :** CAVIAR DE SAUMON, KETA KAVIAR (voir + CAVIAR ROUGE, + CAVIAR).**Peaux :** peuvent être utilisées comme cuir.

202

CLAM

CLAM

DAN: Sandmusling
DUT: Strandgaper
FIN: (a) Hietasimpukka
GER: Sandklaffmuschel
GRE: Achiváda
ICE: Smyrslingur
ITA: Vongole
JPN: Nimaigai
KOR: 조개, jogae
NOR: Sandskjell
POL: Piaszkołaz małgiew
POR: (a) Clame de areia, (b) Cadelinha
RUS: Морской моллюск мия
SCC: Školjke
SCR: Skoljke
SPA: Almeja
SWE: Sandmussla
TUR: Midye türü

There are various types of clams.

Il en existe différentes sortes.

Mya arenaria. (a)

+ SOFT (SHELL) CLAM

(Atlantic/Pacific – N. America)

+ MYE

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

+ HARD CLAM

Also used for + QUAHAUG.

Saxidomus nuttali or/ou Venus mortoni

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Protothaca thaca

(Pacific – S. America)

(Pacifique – Amérique du Sud)

MERETRIX spp.

(Pacific – Japan)

(Pacifique – Japon)

Mercenaria mercenaria or/ou Venus mercenaria (c)

+ QUAHAUG (QUAHOG)

(Atlantic – N. America/Europe)
Also known as + HARD CLAM
and HARD SHELL CLAM.

+ PRAIRE, PALOURDE

AMÉRICAINNE
(Atlantique – Amérique/
Europe)

DONAX spp. (d)

+ **COQUINA CLAM**
(Atlantic – Europe/N. America) (Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

Saxidomus giganteus (e)

BUTTER CLAM
(Atlantic/Pacific – N. America) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
Also called WASHINGTON CLAM.
Also called WASHINGTON CLAM.

Mactra sachalinensis (f)

HEN CLAM
(Japan) (Japon)

Anadara subcrenata (g)

MOGAI CLAM
(Japan) (Japon)

Protothaca staminea or/ou Paphia staminea. (h)

LITTLENECK CLAM
(Pacific – N. America) (Pacifique – Amérique du Nord)
Also called ROCK COCKLE;
PACIFIC LITTLENECK
In New Zealand refers to Austrovenus stutchburyi.
Also called COCKLE (family Veneridae).
Appelé aussi COCKLE (anglais) (famille des Veneridae).

Titaria cordata (j)

GULF CLAM
(Gulf of Mexico) (Golfe du Mexique)

Tivela stutturum (k)

PISMO CLAM
(Pacific – N. America) (Pacifique – Amérique du Nord)

Spisula solidissima (l)

SURF CLAM
(Atlantic – N. America) (Atlantique – Amérique du Nord)
Also called BAR CLAM.
MACTRE D'AMÉRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

CORBICULA spp. (m)

FRESHWATER CLAM
(Japan) (Eaux douces – Japon)
In Scotland the designation CLAM is also used for + SCALLOP.

Marketed

Live: in shells.
Fresh: in shell, or shelled meats.
Frozen: in shell, or shelled meats.
Smoked: meats; after precooking and brining, the meats are smoked and packed in oil in cans or jars.
Dried: HOSHIGAI (Japan): shelled meat, skewered with bamboo sticks, sun-dried.
Canned: clams are steamed open and the meats removed from the shells; washed, trimmed and packed, either whole or minced, in cans with either brine or clam liquor, then heat-processed; smoked meats are also canned. Canned soups include + CLAM CHOWDER and CLAM MADRIELENE (clear

Commercialisé

Vivant : en coquilles.
Frais : en coquilles, ou décoquillé.
Congelé : en coquilles, ou décoquillé.
Fumé : après cuisson et saumurage, les chairs sont fumées et mises en boîtes ou en bocaux, recouvertes d'huile.
Séché : HOSHIGAI (Japon): décoquillé, transpercé de petits bâtonnets de bambou, séché au soleil.
Conservé : les clams sont passés à la vapeur, puis décoquillés, lavés, parés et mis en boîtes entiers ou hachés, couverts d'une saumure ou de leur propre jus, enfin, stérilisés; peuvent être fumés avant la mise en conserve. La + SOUPE DE

soup garnished with tomato, sorrel and vermicelli)
+ CLAM LIQUOR itself may also be canned.

(a) to (d) see under separate entries.
See also + CARPET SHELL (Tapes spp.) + RAZOR SHELL (Solenidae), + OCEAN QUAHAUG (Artica islandica)

CLAM et la + LIQUEUR DE CLAM peuvent également être mises en boîtes.

(a) à (d) voir rubriques individuelles.
Voir aussi + CLOVISSE/PALOURDE (Tapes sp.), + COUTEAU (Solenidae), (Arctica islandica).

203**CLAM CHOWDER****SOUPE DE CLAM**

DUT: Haché met schelpdierveles
ITA: Minestra con vongole
POR: Sopa de clame
SCC: Gusta čorba od školjki
SCR: Gusta juha od školjkasa
SPA: Sopa de almejas
TUR: Midye çorbasi

New England: fried salt pork or bacon and onions, then clams and + CLAM LIQUOR added, also potatoes, and seasoning; cooked with either vegetables and tomato juice or milk added afterwards; may be canned.

Nouvelle-Angleterre: porc salé ou bacon frit avec de l'oignon auquel on ajoute les clams et la + LIQUEUR DE CLAM, des pommes de terre et un assaisonnement; cuite soit avec des légumes et du jus de tomates, soit en y ajoutant du lait; peut être mise en conserve.

204**CLAM LIQUOR****LIQUEUR DE CLAM**

DUT: Schelpdiervocht
FIN: Simpukan keitinliemi
ITA: Essenza di vongole
JPN: Kai-no-nijiru
POR: Licor de clame
SPA: Extracto de almejas
SWE: Musseextrakt
TUR: Midye suyu

Liquid extracted during the cooking and opening of clams; also called CLAM EXTRACT; undiluted it is called CLAM JUICE, diluted it is called CLAM BROTH, and when concentrated by evaporation is called CLAM NECTAR; may be canned in all these forms or used to fill up canned clam meat.

Liquide extrait durant la cuisson et l'ouverture des clams; appelé encore EXTRAIT DE CLAM; non dilué: JUS DE CLAM, dilué: BOUILLON DE CLAM, concentré: (par évaporation), NECTAR DE CLAM; peut être mis en conserve sous toutes ces formes, ou pour recouvrir les conserves de chair de clam.

205**CLEANPLATE HERRING**

KOR: 청어, cheongeo

Herring, filleted by a special herring filleting machine, which removes part of the

Hareng fileté par une machine spéciale qui enlève une partie de la paroi

belly wall, also the black belly wall skin, fins and bone (CLEAN PLATE CUT).

ventrale ainsi que le péritoine, les nageoires et les arêtes.

In New Zealand refers to *Scorpaena cardinalis*. See + SCORPIONFISH.

En Nouvelle-Zélande s'applique à *Scorpaena cardinalis*. Voir + RASCASSE/SCORPÈNE.

206

CLEANSED SHELLFISH

Live molluscs such as mussels, oysters, from which polluting bacteria have been removed by immersion in sterile sea water.
See also + STERILISED SHELLFISH.

Mollusque (moules, huîtres, etc.) vivants, dont les pollutions microbiennes ont été éliminées par un séjour en eau de mer stérile.
Voir aussi + COQUILLAGE STÉRILISÉ.

207

CLIPPED ROE FISH

(U.S.A.)

Headed gutted alewives with roe left inside.

GASPREAUX À ROGUE

Gaspreaux étêtés et vidés auxquels on a laissé la roque.

208

COALFISH

(i) Name used for + SAITHE (*Pollachius virens*), belonging to the family *Gadidae*.

(ii) Name also used for + SABLEFISH (*Anopoploma fimbria*), belonging to the family *Anoploplatidae*.

Le terme 'COALFISH' (anglais) s'applique aux:

(i) *Pollachius virens* (voir + LIEU NOIR), de la famille des *Gadidae*.

(ii) *Anopoploma fimbria* (voir + CHARBONNIÈRE), de la famille des *Anoploplatidae*.

209

COBIA

(Guyanes)

JPN: Sugi
POL: Rachica
POR: Fogueteiro-galego
RUS: Рыба-сержант, черная рыба, нигрита, канадус, кобия

Rachycentron canadum

(Cosmopolitan in warm seas)
Also called CABIO, BLACK BONITO.

(Cosmopolite, eaux chaudes)

210

COBBLER

(Australia)

Marketed as fresh fish.

MACHOIRON D'AUSTRALIE

(Australie)

Commercialisé frais.

Cnidoglanis macrocephalus

211

COCKLE

DAN: Hjertermusling
DUT: Kokhaan, kokkel
FIN: Sydänsimpukka
GER: Herzmuschel
GRE: Kidónia
ICE: Báruskeljar
ITA: Cuore edule, (c) Cuore spinoso
JPN: Torigai
NOR: Hjerteskejell
POL: Sercak
POR: Berbigão-vulgar
RUS: Моллюск-сердцевик
SCC: Kapica, srčanka
SCR: Srčanka
SPA: Berberecho, croque
SWE: Hjärtmussla

COQUE

CARDIDAE

(Cosmopolitan)

In N. America *Cardidae* might also be designated + WINKLE.

(Cosmopolite)

(i) + COMMON COCKLE

(i) + COQUE (COMMUNE)

Cardium edule or/ou *Cerastoderma edule*

(N. Atlantic – Europe/N. Africa) (Atlantique Nord – Europe/ Afrique du Nord)

Cardium corbis

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Cardium aculeatum (b)

+ SPINY COCKLE
(Atlantic/Mediterranean)

+ SOURDON
(Atlantique/Méditerranée)

Cardium tuberculatum (c)

KNOTTED COCKLE
(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

(ii) In New Zealand, the name COCKLE refers to the + CLAMAustrovenus *stutchburyi* (family *Veneridae*).

(ii) En Nouvelle-Zélande, le terme COCKLE (anglais) se réfère à + CLAMAustrovenus *stutchburyi* (famille des *Veneridae*).

Marketed

Live: in shell.

Fresh: meats removed from the shell by boiling.

Salted: meats, either lightly or heavily dry-salted, depending on length of journey; also bottled in brine.

Vinagar cured: bottled in malt vinegar after brining.

Canned: in brine.

Commercialisé

Vivant : en coquilles.

Frais : décoquillée après cuisson.

Salé : chair, légèrement ou fortement salée à sec, selon la durée de conservation envisagée; également mise en bocal avec une saumure.

Au vinaigre : après saumurage, mise en bocal avec du vinaigre de malt.

Conserve : au naturel.

COD CABILLAUD/MORUE

DAN: Torsk, (f) Uvak
 DUT: Kabeljauw, (e) Poolkabeljauw, (f) Groenlandse kabeljauw
 FIN: (a) Turska, (f) Grönlanninturska
 GER: Kabeljau, Dorsch, (f) Ogac
 GRE: Gádos, bakaliáros
 ICE: þorskur
 ITA: Merluzzo bianco
 JPN: Tara, madara
 KOR: 대구속, daegusok
 NOR: Torks, skrei
 POL: Dorsz
 POR: Bacalhau
 RUS: Tpecka
 SCC: Bakalar, treska
 SCR: Bakalar, ugotica
 SPA: Bacalao
 SWE: (a) Torsk, (b) Stillahavstorsk, (f) Uvak
 TUR: Morina

The French term MORUE properly refers to salted cod.

(i) Various Gadidae spp., the principal being.

Gadus morhua or/ou *Gadus callarias* (a)

COD
 (Atlantic)
 Most important food fish in N. Europe.
 U.S. size classifications are in pounds; approximate equivalents are as follows:
 Scrod: 1.5 to 2.5 lb. less than 50 cm. Market: 2.5 to 10 lb. 50 cm to 75 cm. Large: 10 to 25 lb. 75 cm to 100 cm.
 Whole: over 25 lb. over 100 cm. Other countries employ numerical gradings.

Gadus macrocephalus (b)

+ PACIFIC COD
 (Pacific)

+ MORUE DU PACIFIQUE
 (Pacifique)

Eleginus navaga (c)

+ WACHNA COD
 (N. Atlantic)

+ MORUE ARCTIQUE
 (Atlantique N.)

Eleginus gracilis

(N. Pacific)

(Pacifique N.)

Trisopterus minutus capelanus (d)

+ POOR COD
 (Mediterranean)

+ CAPELAN DE MÉDITERRANÉE
 (Méditerranée)

Boreogadus saida (e)

+ POLAR COD
 (Atlantic/Pacific – North America)

+ MORUE POLAIRE
 (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Gadus ogac (f)

GREENLAND COD
 (Atlantic – America)
 Also called FJORD COD (Greenland)
 To the Gadidae spp. also belong + HADDOCK, + NORWAY POUT, + POUT,

MORUE OGAC
 (Atlantique – Amérique)
 Les + EGLEFIN + TACAUD NORVÉGIEN, + TACAUD, + POUTASSOU, + MERLAN, + LIEU NOIR, etc.

+ POUTASSOU, + WHITING, + SAITHE, + POLLACK, etc.

Marketed

Fresh: as whole gutted fish, heads on or headless; fillets, skinned or unskinned; steaks (cutlets).

Frozen: as whole gutted fish, heads on or headless; fillets, skinned or unskinned; minced, breaded, uncooked or precooked sticks or portions.

Smoked: fillets, pieces or steaks (cutlets), skinned or unskinned, brined, often dyed, and hot or cold-smoked.

Dried: fillets (mechanically dried); whole fish, split or unsplit, dried naturally or mechanically; e.g.

+ STOCKFISH (ii).

Salted: as split fish or as fillets, with few or no bones present, in brine or in dry salt, and dried to varying degrees; saltiness and dryness to suit a particular market; numerous cures are mentioned under specific names, e.g. + KLIPPISH, + BACALAO.

Canned: pieces of fillets or flakes of flesh in own juice, also with sauce (Canada); pieces of smoked fillet (Canada).

Livers: mostly rendered down to extract cod liver oil; may be transported fresh in ice, frozen or salted (+ FISH LIVER); salted and canned, sauces and spices may be added; also as paste (COD LIVER PASTE); + COD LIVER MEAL may also be made.

Roë: marketed fresh, boiled, frozen, salted, smoked, canned, and as cod caviar and cod roë sausage; also sold fried, hot or cold.

Pressed roë: canned or frozen cod roë, mixed with edible oil.

Skins: may be tanned for leather manufacturer; extracted for glue.

Tongues: fresh or salted.

Cheeks: fresh.

Roë Liver paste: Norwegian canned product from fresh cod liver and cod roë, minced and mixed, salt and spices added.

For (b) to (e) see separate entries.

appartiennent aussi aux espèces Gadidae.

Commercialisés

Frais : entier et vidé, avec ou sans tête; filets avec ou sans peau; tranches.

Congelé : entier et vidé, avec ou sans tête; filets avec ou sans peau; haché, 'bâtonnets' ou portions panées, crues ou précuites.

Fumé : filets, morceaux ou tranches, avec ou sans peau, saumurés, souvent teints, et fumés à chaud ou à froid.

Séché : filets (déshydratés artificiellement); poisson entier, tranché ou non, séché naturellement ou artificiellement; ex. + STOCKFISH (ii).

Salé : poisson tranché en filets désarêtés; en saumure, ou avec du sel sec; puis plus ou moins séché; les degrés de salage et de séchage varient suivant les demandes des marchés; de nombreuses manières de salage donnent des produits particuliers; voir + KLIPPISH, + BACALAO, etc.

Conserve : morceaux de filets ou chair en flocons au naturel ou en sauce (Canada); morceaux de filet fumé (Canada).

Foies : surtout utilisés pour en extraire l'huile; peuvent être transportés frais, dans de la glace, congelés ou salés (+ FOIE DE POISSON); salés et mis en conserve, avec ou sans addition de sauces et d'épices; également en pâte (PÂTE DE FOIE DE MORUE); on en fait encore de la + FARINE DE FOIE DE MORUE.

Rogue : commercialisés frais, cuits à l'eau, congelés, salés, fumés, en conserve, sous forme de caviar de morue et de saucisse de rogue de morue; vendus aussi frits, chauds ou froids.

Rogue pressée : mélangée avec de l'huile, en conserve ou congelée.

Peaux : peuvent être tannées pour la fabrication du cuir; on en extrait de la colle.

Langues : fraîches ou salées.

Joues : fraîches.

Pâte de foie et d'œufs : produit norvégien en conserve, fait de foie et de rogue de morue frais, hachés et mélangés avec du sel et des épices.

Pour (b) à (e) voir les rubriques individuelles.

(i) In Australia also *Serranidae* (see + SEA BASS) are called COD.

(ii) In New Zealand, + RED COD refers to *Pseudophycis bachus*, family *Moridae*; + BLUE COD refers to *Paraperis colias*, family *Mugiloididae*.

In Australasia + DEEPSEA COD or + RIBALDO refers to *Mora moro*.

(i) En Australie, le nom COD (anglais) s'applique aussi aux *Serranidae*.

(ii) En Nouvelle-Zélande, + RED COD (Anglais) se réfère à *Pseudophycis bachus*, de la famille des *Moridae*, voir + MORIDE ROUGE; + BLUE COD (anglais) à *Paraperis colias*, de la famille des *Mugiloididae*.

En Australasia + DEEPSEA COD (anglais) ou + MORO se réfère à *Mora moro*.

213

COD CHEEKS**JOUES DE MORUE**

DUT: Lippen en kelen
FIN: Turskan pääliha
ICE: Kinnar
ITA: Guance di merluzzo
POL: Policzki dorszowe
POR: Bochechas de bacalhau
RUS: Треска по-польски
SPA: Carrilleras de bacalao
TUR: Morine kafasi

Edible portion from head of large cod.

Partie comestible de la tête de la morue.

214

CODFISH BRICK**BRIQUE DE MORUE**

(U.S.A.)

(E.U.)

ITA: Mattonelle di baccalá
POR: Pedações de bacalhau em forma de tijolos
SPA: Briquetas de bacalao

Pieces of salted dried cod compressed by mould into solid brick of about 1 to 2 lb weight (New England).

Morceaux de morue salée et séchée pressée dans des moules en blocs solides pesant de 1 à 2 livres (Nouvelle-Angleterre).

215

CODLING

DAN: Småtorsk
DUT: Gul
FIN: Pieni turska
GER: Dorsch
ICE: Smáþorskur, þyrsklingur
ITA: Piccolo merluzzo bianco
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Småtorsk
POL: Dorsz mały, baltycki
POR: Bacalhau pequeno
RUS: Мелкая треска, пертуш
SPA: Bacaladito

Small cod under 63 cm in length; also called JOSSER. The German term 'DORSCH' is mainly used for catches from the Baltic Sea.

Cabillaud de moins de 63 cm de longueur. Le mot allemand 'DORSCH' indique généralement les morues capturées dans la mer Baltique.

'YRSKLINGUR' in Icelandic refers to small codling (less than 54 cm).

'YRSKLINGUR' en islandais se réfère aux petites moruettes (moins de 54 cm).

216

COD LIVER MEAL**FARINE DE FOIE DE MORUE**

DAN: Torskelevermel
DUT: Kabeljauwlevermeel
FIN: Turskanmaksajahu
GER: Dorschlebermehl
ICE: Liframmjöl
ITA: Farina di fegato di merluzzo
JPN: Kanzō matsu
NOR: Torskelevermel
POL: Mączka z wątroby dorszowych
POR: Farinha de fígado de bacalhau
RUS: Печень трески
SCC: Bakalarevo jetreno brašno
SCR: Bakalarevo jetreno brašno
SPA: Harina de hígado de bacalao
SWE: Torskelevermjöl

Made on a very small scale in some areas by drying the residues from cod liver oil manufacture. Used as animal feedingstuff; in Japan also made from other species than cod (KANZO MATSU).

Fabriquée sur une très petite échelle dans certaines régions en séchant les résidus de la fabrication d'huile de foie de morue. Sert dans l'alimentation du bétail; au Japon, fabriquée aussi avec des espèces autres que la morue (KANZO-MATSU).

217

COD LIVER OIL**HUILE DE FOIE DE MORUE**

DAN: Torskeleverolie
DUT: Levertraan
FIN: Turskanmaksajöly
GER: Dorschelberöl, Dorschlebertran
GRE: Mouronélaion
ICE: þorskalýsi
ITA: Olio di fegato di merluzzo
JPN: Tara kanyu
NOR: Torskelevertran
POL: Olej z wątroby dorsza, tran
POR: Oles de fígado de bacalhau
RUS: Рыбий жир
SCC: Bakalarevo jetreno ulje
SCR: Bakalarevo jetreno ulje
SPA: Aceite de hígado de bacalao
SWE: Torskeleverolja
TUR: Tibbi baik yağı

Oil extracted from livers of cod and sometimes other suitable gadoids, such as haddock; in Britain either the crude oil is extracted by boiling the livers at sea, and then further refined ashore, or the livers are landed for complete processing ashore, depending upon the size of vessel and length of fishing trip.

Huile extraite de foies de morues et parfois de certains autres gadidés tel que l'églefin; on extrait l'huile brute en faisant bouillir les foies en mer en vue d'un raffinage ultérieur à terre; ou encore, les foies sont ramenés à terre pour un traitement complet, le choix dépendant de la taille des navires et de la longueur des voyages.

218

COD LIVER PASTE

PÂTE DE FOIE
DE MORUE

DAN: Torskeleverpostej
DUT: Kabeljauwleverpastei
FIN: Turskanmaksatahna
GER: Dorschleberpaste
ICE: þorska-lifrarkæfa
ITA: Pasta de fegato di merluzzo
NOR: Torskeleverpostei
POL: Pasztet z wątrób dorszowych
POR: Pasta de figado de bacalhau
RUS: Паста из печени трески
SCC: Bakalareva jetrena pašteta
SCR: Bakalareva jetrena pašteta
SPA: Pasta de higado de bacalao
SWE: Torskeleverpastej

Edible paste made from cod livers, with spices and other flavouring ingredients. Marketed canned; also as sausages.

Pâte comestible à base de foies de morues additionnée d'épices ou autres aromates. Commercialisée en conserve; également en saucisses.

219

COHO

SAUMON ARGENTÉ

DUT: Cohozalm
FIN: Hopealohi
GER: Silberlachs
GRE: Solomos coho
ITA: Salmonè argentato
JPN: Ginzake, gimmasu
KOR: 은연어, eunyeoneo
POL: Kizucz
POR: Salmão prateado
RUS: Кижуч
SCC: Vrsta pacifičkog lososa
SCR: Vrsta pacifičkog lososa
SPA: Salmon 'coho'
SWE: Stilla havslax

Oncorhynchus kisutch

(Pacific – N. America)
One of the five species of PACIFIC SALMON (see + SALMON).
Also called SILVER SALMON; also known as BLUEBACK, MEDIUM RED SALMON, JACK SALMON or + SILVERSIDE.

Marketed

Fresh: whole gutted, filets.
Frozen: whole gutted, headed; filets (fresh and frozen; main outlets).
Salted: headed split fish or filets, washed, pickled for about ten days in barrels (hard salted) then repacked in barrels in brine.
Dried: headed, split, air dried (Alaska).
Smoked: see + INDIAN CURE SALMON.
Canned: in some countries as MEDIUM RED SALMON.

(Pacifique – Amérique du Nord)
L'une des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON).

Commercialisé

Frais : entier, et vidé; en filets.
Congelé : entier, vidé, et étêté; en filets (frais et congelés débouchés principaux).
Salé : poisson étêté et tranché ou filets lavés, salé en barils pendant environ dix jours (salage intense) puis remis en barils avec une saumure.
Séché : poisson étêté, tranché et salé en plein air (Alaska).

Fumé : voir + INDIAN CURE SALMON.

Conserve : dans certains pays, commercialisé avec l'étiquette: MEDIUM RED SALMON.

220

COLD-SMOKED
FISHPOISSON FUMÉ
À FROID

DAN: Koldrøget fisk
DUT: Koudderookte vis
FIN: Kylmäsavustettu kala
GER: Kaltgeräucherter Fisch
ICE: Kaldreyktur fiskur
ITA: Affumicato a freddo
JPN: Reikun-gyo
NOR: Kaldrøkt fisk
POL: Ryba wędzona na zimno
POR: Peixe fumado a frio
RUS: Рыба холодного копчения
SCC: Hladno dimljena riba
SCR: Hladno dimljena riba
SPA: Pescado ahumado en frío
SWE: Kallrökt fisk
TUR: Soğuk fume balik

Fish cured by smoking at air temperatures not higher than 30°C (86°F) – in some countries 90°F – to avoid cooking the flesh or coagulating the proteins; tropical species may be smoked at slightly higher temperatures; various products e.g. + FINNAN HADDOCK, + GOLDEN CURE, + KIPPER, + LACHSHERING (Germany).

Poisson préparé par fumage à des températures ne dépassant pas 30°C (86°F) – 90°F dans certains pays – afin d'éviter de cuire le poisson et d'en coaguler les protéines; certaines espèces tropicales peuvent être fumées à des températures légèrement supérieures; ex.: + HADDOCK, + HARENG ROUGE, + HARENG FUMÉ, + LACHSHERING (Allemagne).

221

COLD STORAGE

ENTREPOSAGE
FRIGORIFIQUE

DAN: Frostlagring
DUT: Diepvriesopslag
FIN: Kylmävastasto
GER: Tiefkühlagerung
GRE: Psigía
ICE: Frystigeymd
ITA: Conservazione al freddo
JPN: Reizō
NOR: Frysylagring
POL: Składowanie zamra/żalnicze
POR: Armazenagem de congelados
RUS: Хранение рыбы холодного копчения -18°C.
SPA: Almacenamiento frigorífico
SWE: Frysylagring
TUR: Soğuk muhafaza

Storage at temperatures below freezing point; generally below -18°C (0°F); in many countries recommended temperature is below -30°C.

Entreposage à des températures inférieures au point de congélation commerciale; généralement en dessous de -18°C (0°F); dans de nombreux pays on recommande une

Distinguish from + CHILL STORAGE.
See also + FROZEN FISH.

température inférieure à -30°C,
A distinguer de + ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉ.
Voir aussi + POISSON CONGELÉ.

222

COLOMBO CURE

+ INDIAN MACKEREL (Rastrelliger canagurta) gutted and cured in wooden barrels with salt and Malabar tamarind.

SALÉ COLOMBO

Maquereau du Pacifique (Rastrelliger canagurta) vidé et conditionné dans des barils en bois avec du sel et du tamarinier de Malabar.

223

COMBER

DAN: Havaborre
FIN: Pastelliahven
GER: Ziegenbarsch
GRE: Xános
ITA: Perchia
POL: Kabryl
POR: Serrano-alecristim
RUS: Каменный окунь-ханос
SCC: Kanj, kanjac
SCR: Kanjac
SPA: Cabrilla
SWE: Havsabborre
TUR: Asil hani

SERRAN CHÈVRE**Serranus cabrilla**

(Red Sea/Mediterranean/Atlantic)

Belonging to the family Serranidae (see + SEA BASS).
Also called GAPER.

(Mer Rouge/Méditerranée/Atlantique)

De la famille des Serranidae (voir + BAR).

224

COMMON COCKLE**COQUE COMMUNE**

DAN: Hjertemusling
DUT: Kokkel, kokhaan
FIN: Sydänsimpukka
GER: Essbare Herzmuschel
GRE: Kydóni
ICE: Hjartaskel
ITA: Cuore edule
JPN: Torigai
NOR: Hjerteskjell, saueskjell
POL: Sercówka pospolita
POR: Berbigão-vulgar
RUS: Обычный моллюск-сердцевик
SCC: Kapica, srčanka
SCR: Srcanka
SPA: Berberecho, croque
SWE: Hjärtmussla

Cardium edule or/ou Cerastoderma edule

(N. Atlantic – Europe/N. Africa)

(Atlantique Nord – Europe/Afrique du Nord)

Cardium corbis

(Pacific – N. America)

For details see + COCKLE.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Pour de plus amples détails, voir + COQUE.

225

COMMON DOLPHIN DAUPHIN COMMUN

DAN: Delfin
DUT: Dolfijn
FIN: Delfiini
GER: Gemeiner Delphin
GRE: Delphini
ICE: Höfrungur
ITA: Delfino
JPN: Bandoiruka
NOR: Delfin
POL: Delfin pospolity
POR: Golfinho
RUS: Золотистая макрель, дорадо, большая корифена
SCC: Lampuga
SCR: Pliskavica, dupin
SPA: Delfin
SWE: Springare, vanlig delfin
TUR: Adi yunus

Delphinus delphis delphis

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

See also + DOLPHIN.

Voir aussi + DAUPHIN.

226

COMMON OYSTER**HUÎTRE PLATE**

DAN: Østers
DUT: Oester
FIN: Osteri
GER: Auster
GRE: Stridia
ICE: Ostra
ITA: Ostrica europea piatta
JPN: Kaki
KOR: 굴과, gulgwá
NOR: Østers
POL: Ostryga zwyczajna
POR: Ostra-plana-Europeia
RUS: Обычные устрицы
SCC: Ostriga, kamenica
SCR: Kamenica
SPA: Ostra (plana)
SWE: Europeiskt ostron
TUR: Istiridye

Ostrea edulis

(Europe)

Also called FLAT OYSTER, EUROPEAN OYSTER; in U.K. commonly referred to as + NATIVE OYSTER (see that entry).

For further details see + OYSTER.

(Europe)

En Grande-Bretagne appelée couramment huître de pays (voir + HUÎTRE INDIGÈNE).
Pour de plus amples détails, voir + HUÎTRE.

227

COMMON PRAWN**BOUQUET**

DAN: Roskildereje
DUT: Steurkrab, steurgarnaal
FIN: Levätkarapu
GER: Sägegarnelle
GRE: Garida
ICE: Rækja
ITA: Gamberello
KOR: 징거리새우과, jinggeomisaeguga

NOR: Strandreke
 POL: Krewetka zwyczajna
 POR: Camarão-branco-legítimo
 RUS: Обычная пильчатая креветка
 SCC: Kozica
 SCR: Kozica obicna
 SPA: Camarón gámba
 SWE: Tångräka
 TUR: Teke

Palaemon serratus or/ou Leander serratus

(N. Atlantic/Mediterranean – Europe/N. Africa) (Atlantique Nord/Méditerranée – Europe/Afrique du Nord)

Aussi appelée CREVETTE ROSE.

See also + PRAWN.

Voir aussi + CREVETTE.

228

COMMON SHORE CRAB

CRABE VERT

DAN: Strandkrabbe
 DUT: Strandkrab
 FIN: Rantataskurapu
 GER: Strandkrabbe
 GRE: Kavouras
 ICE: Krabbi
 ITA: Granchio commune, granchio ripario
 NOR: Strandkrabbe
 POL: Krab brzegowy
 POR: Caranguejo verde
 RUS: Прибрежный краб
 SCC: Rak
 SCR: Rak, obicna zakovica
 SPA: Cangrejo de mar
 SWE: Strandkrabba
 TUR: Çingene pavyryasi

Carcinus maenas or/ou Carcinus mediterraneus

(Atlantic/Mediterranean)
 Also called GREEN SHORE CREAM.
 For marketing forms see + CRAB.

(Atlantique/Méditerranée)
 Pour les formes de commercialisation, voir + CRABE.

229

COMMON SHRIMP

CREVETTE GRISE

DAN: Hestereje, sandhest
 DUT: Garnaal
 FIN: Hietakatkarapu
 GER: Nordseekrabbe, Granat, Garnele
 GRE: Garída
 ICE: Hrossarækya
 ITA: Gamberetto grigio
 NOR: Hestereke
 POL: Garnela zwyczajna
 POR: Camarão-negro, camarão-mouro
 RUS: Креветка
 SCC: Kozica
 SCR: Kozice
 SPA: Quisquilla
 SWE: Sandräka, hästräka
 TUR: Karides

The name COMMON SHRIMP is very often used to

Voir + CREVETTE.

designate *Crangon crangon* (N.E. Atlantic – Europe) especially in international statistics; in U.K. trade, it is usually called + BROWN SHRIMP.
 See also + SHRIMP.

230

COMMON SOLE

SOLE COMMUNE

DAN: Tunge, søtunge
 DUT: Tong
 FIN: Kielikampela, meriantura
 GER: Seezunge, Zunge
 GRE: Glóssa
 ICE: Söflúra
 ITA: Sogliola
 NOR: Tunge
 POL: Sola zwyczajna
 POR: Linguado legítimo
 RUS: Морской язык
 SCC: List
 SCR: List
 SPA: Lenguado
 SWE: Sjötunga, äkta tunga
 TUR: Dil

Solea vulgaris vulgaris or/ou Solea solea

(Atlantic/North Sea)

Also called BLACK SOLE, + DOVER SOLE, PARKGATE SOLE, RIVER SOLE, SEA PARTRIDGE, SLIP (often small ones), SOUTHPORT SOLE, TRUE SOLE, TONGUE or + SOLE

In New Zealand, COMMON SOLE generally refers to *Peltorhampus novaezelandiae*, (family *Pleuronectidae*).

(Atlantique/Mer du Nord)

En Nouvelle-Zélande, COMMON SOLE (anglais) se réfère généralement à *Peltorhampus novaezelandiae*. LA COMARDE DE NLLLE ZÉLANDE de la famille des *Pleuronectidae*.

Marketed

Fresh: whole, gutted; filets.
Frozen: whole, gutted; filets.
Canned: precooked filets in various fine sauces.
 See also + SOLE.

Commercialisé

Frais : entier et vidé; en filets.
Congelé : entier et vidé; en filets.
Conserve : filets cuisinés en sauces variées.
 Voir aussi + SOLE.

231

CONCH

LAMBIS

ITA: Buccina
 JPN: Sodegai
 POR: Estrombo, cornetinha
 SWE: Vingsnäcka
 TUR: Migri

STROMBUS spp.

BUSYCON spp.

(Atlantic – N. America)

Mollusc, similar to + WINKLE.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Mollusque, semblable au + BIGORNEAU.

232

**CONDENSED FISH
SOLUBLES****SOLUBLES DE
POISSON**

DAN: Fish-solubles, limvandskoncentrat
 DUT: Persvocht concentraat
 FIN: Kalannestekonsentraatti
 GER: Eingedickte Fisch-solubles
 ICE: Soðkjarni
 ITA: Solubili condensati di pesce
 JPN: Nôshuku fuishu soryûburu
 NOR: Limvannskoncentrat
 POL: Zagęszczone hydrolizaty rybne
 POR: Sucus condensados de peixe
 RUS: Гидролизат
 SCC: Koncentrat tečnog ribljev otpada
 SCR: Koncentrat odpadne vode
 SPA: Solubles de pescado
 SWE: Limvattenkoncentrat

The aqueous portion of the press liquor produced during manufacture of fish meal (stickwater) from which some of the moisture has been evaporated to give a thick syrup containing usually 40-50% of solids; may be marketed as such or may be added back to press cake before drying to a WHOLE FISH MEAL or FULL FISH MEAL. See also + WHOLE MEAL.

Partie aqueuse du liquide exprimé par pression pendant la fabrication de la farine de poisson, qui après évaporation de l'eau donne un sirop épais contenant de 40 à 50% de solides; peut être commercialisé tel quel, ou ajouté au gâteau de presse, avant séchage, pour obtenir une FARINE DE POISSON ENTIÈRE ou COMPLÈTE. Voir aussi + FARINE COMPLÈTE.

233

CONGER**CONGRE**

DAN: Havål
 DUT: Zeepaling, kommeraal, congeraal
 FIN: Meriankerias
 GER: Congeraal, Meeraal, Conger
 GRE: Mougri (dógnos)
 ICE: Hafáll
 ITA: Grongo
 JPN: Anago
 KOR: 봉장어과, bungjangeogwa
 NOR: Havål
 POL: Konger
 POR: Congro, safio
 RUS: Морской угорь конгр
 SCC: Gruj, ugor
 SCR: Ugor
 SPA: Cóngrío
 SWE: Havsåål
 TUR: Miğri

CONGRIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also known as CONGER EEL, which particularly refer to:

Et plus particulièrement les espèces:

Conger conger

(Atlantic – Europe)

CONGRE COMMUN
(Atlantique – Europe)

Conger oceanicus

(Atlantic – N. America)

CONGRE D'AMÉRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Conger verreauxi

(Australia, New Zealand)

(Australie, Nouvelle-Zélande)

Marketed

Smoked: hot smoked, mostly in pieces.

Semi preserved: e.g. in jelly; see + KOCHFISCHWAREN.

Commercialisé

Fumé : principalement en morceaux, fumés à chaud.

Semi-conserve : par ex, en gelée; voir + KOCHFISCHWAREN.

234

COQUINA CLAM

DUT: Zaagje
 FIN: Liemisimpukka
 GER: (a) Trogmuschel (b) Stumpfmuschel
 GRE: Kohili
 ITA: Tellina
 JPN: Fujinohanagai
 POL: Piaskołaz coquina
 POR: (b) Cadelinha
 RUS: Донакс (изменчивый)
 SCC: Vrsta školjke
 SCR: Kunjka
 SPA: Coquina

Donax variabilis (a)**COQUINA CLAM**

(Atlantic – N. America)

Also called WEDGE SHELL.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Donax trunculus (b)**WEDGE SHELL**

(Atlantic/Mediterranean)

OLIVE DE MER

(Atlantique/Méditerranée)

235

CORAL**CORAIL**

DUT: Koraal
 ITA: Corallo
 POR: Coral
 SPA: Coral
 TUR: Mercan

(i) Soft greenish-black ovary of ripe female lobster, turns red when cooked; used for making sauce.

(i) Ovaire gris sombre de homard femelle, devenant rouge après cuisson; utilisé dans la préparation de sauces.

(ii) In France, 'corail' also refers to the orange parts (gonads) of coquilles Saint-Jacques and other scallops (Pecten spp.).

(ii) En France, le 'corail' désigne les gonades, couleur orange, des coquilles St-Jacques et d'autres espèces Pecten.

(iii) In Spain, 'corales' also generally refers to cooked eggs of all edible crustaceans.

(iii) En Espagne, 'corales' désigne généralement les œufs cuits de tout crustacé comestible.

236

CORNED ALEWIVES

(U.S.A.).

Alewives lightly salted in a mixture of salt and brine,

Gaspareaux légèrement salés dans un mélange de sel

after gutting and washing,
then packed in salt in
barrels.
See also + ALEWIFE.

et de saumure, après avoir
été vidés et lavés, puis mis
en barils recouverts de sel.
Voir aussi + GASPAREAU.

237

CORVINA**CORVINA**

KOR: 보구치속, boguchisok

Names used in many
countries and languages but
for different species.
See + DRUM + CROAKER.

Ce terme utilisé dans de
nombreux pays s'applique à
des espèces différentes.
Voir + SCIAENIDÉS.

238

**COUCH'S SEA
BREAM****PAGRE COMMUN**

FIN: Pargo
GER: Sackbrasse
GRE: Phágrí Mertzáni
ITA: Pagro
KOR: 청돔속, cheongdomsok
POL: Pagrus różowy
POR: Pargo-legítimo
RUS: Обыкновенный пагр, золотистый пагрус
SCC: Pagar, parag
SCR: Pagar crvenac
SPA: Pargo
TUR: Mercan, kirma

Sparus pagrus

See also + RED PORGY
Also called BRAISE, + SCUP
(Argentina).

Voir + DORADE.

239

COUNT**MOULE**

DAN: Antal fisk pr kg
DUT: Aantal vissen in een kilo
FIN: Kalan lukumäärä painoyksikköä kohti
GER: Anzahl Fische im Kilo
ICE: Fjöldi fiska í vigeiningu
ITA: Numero dei pesci per chilogramma
NOR: Antall fisk pr. kg
POR: Múle: numero de peixes por quilograma
SCC: Broj riba u 1 kg pecatura
SPA: Numero de peces por kilo
SWE: Antal fisk per kg
TUR: Tane

Number of fish or shellfish
per unit of weight.
In France the term 'moule'
refers to the number of fish
per kilogram and is only
used for Clupeidae.

Nombre de poissons ou
coquillages par unité de
poids.
En France, le terme 'moule'
se réfère au nombre de
poissons par kilogramme et
s'emploie uniquement pour
les Clupéidae.

240

COURT-BOUILLON**COURT-BOUILLON**

(France)

(France)

DUT: Court-bouillon
FIN: Maustettu kalaliemi
GER: Fischbrühe, Fischbouillon
ITA: Court-bouillon
POL: Bulion rybny
POR: Caldo de peixes
RUS: Рыбный бульон

Stock consisting of salt
water, spices, vegetables,
vinegar and sometimes
white wine, used for cooking
fish.

Bouillon composé d'eau
salée, d'épices, de légumes,
de vinaigre, éventuellement
de vin blanc, servant à la
cuisson du poisson.

241

CRAB**CRABE**

DAN: Krabbe
DUT: Krab
FIN: Taskurapu
GER: Kurzschwanz-Krebs, krabbe
GRE: Kávouras
ICE: Krabbi
ITA: Granchio
JPN: Kani
KOR: 게, ge(a) 꽃게kkotgae(p) 대게daege
NOR: Krabbe
POL: Krab
POR: Crustáceo decápodo
RUS: Краб
SCC: Rak
SCR: Rak
SPA: Cangrejo
SWE: Krabba
TUR: Yengeç çağanoz (b) pavurya

The name crab is used in
connection with a great
number of decapod
crustaceans of the families
Canceridae (including *Cancer*
spp.), *Portunidae* (including
Callinectes spp.) *Majidae*,
Xanthidae, etc.
The most important species
are listed under their
individual names.

On appelle crabe un grand
nombre de crustacés
décapodes de la famille des
Canceridae (comprenant les
espèces *Cancer*), des
Portunidae (comprenant les
espèces *Callinectes*), des
Majidae, des *Xanthidae*, etc.
Les espèces principales sont
répertoriées
individuellement.

***Callinectes sapidus* (a)**

+ BLUE CRAB
(Atlantic – U.S.A.)

+ CRABE BLEU
(Atlantique – E.U.)

NEPTUNUS spp.

(Pacific – Japan)

(Pacifique – Japon)

CHARYBDIS spp.

+ COMMON SHORE CRAB
(Atlantic/Mediterranean)
Also called GREEN SHORE CRAB.

+ CRABE VERT
(Atlantique/Méditerranée)

***Cancer magister* (c)**

+ DUNGNESS CRAB
(Pacific)
Also called MARKET CRAB in
California

+ DORMEUR DU PACIFIQUE
(Pacifique)

Cancer pagurus (d)+ EDIBLE CRAB
(Europe)+ TOURTEAU
(Europe)**Paralithodes camchaticus (e)**+ KING CRAB
(Pacific – N. America/Japan/
U.S.S.R.)+ CRABE ROYAL
(Pacifique – Amérique du Nord/
Japon/U.R.S.S.)**Maia squinado (f)**+ SPINOUS SPIDER CRAB
(Europe)+ ARAIGNÉE DE MER
(Europe)**Portunus puber or/ou Liocarcinus puber (g)**+ SWIMMING CRAB
(Europe)+ ÉTRILLE
(Europe)+ SWIMMING CRAB
In New Zealand SWIMMING
CRAB refers to *Ovalipes*
catharus,
also called PADDLE CRAB,
SURF CRAB.+ SWIMMING CRAB (anglais)
En Nouvelle-Zélande se
réfère à *Ovalipes catharus*,
appelé aussi PADDLE CRAB,
SURF CRAB (anglais).**Portunus pelagicus (h)**SAND CRAB
(Australia)

(Australie)

Scylla serrata (j)MUD CRAB
(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

LIMULUS spp. (k)HORSESHOE CRAB
(N. America)
Might also be called + KING
CRAB.LIMULE
(Amérique du Nord)**Cancer borealis (l)**JONAH CRAB
(N. America)TOURTEAU JONA
(Amérique du Nord)**Erimacrus isenbeckii (m)**KEGANI
(Japan)

(Japon)

Cancer irroratus (n)ROCK CRAB
(Atlantic – N. America)TOURTEAU POINCLOS
(Atlantique – Amérique du
Nord)**Menippe mercenaria (o)**STONE CRAB
(Atlantic – N. America)CRABE CAILLOU NOIR
(Atlantique – Amérique du Nord)**CHIONOECETES spp. (p)****Chionoecetes opilio****Chionoecetes bairdii****Chionoecetes tanneri**SNOW CRAB
(Pacific – Japan)
Also called TANNER CRAB,
QUEEN CRAB (*Chionoecetes*
tanneri).
TANNER CRAB is called
ZUWAIGANI in Japan where
it is one of the important
species for the production of
crab meat.Aussi appelé CRABE DES NEIGES
(Pacifique – Japon)
TANNER CRAB est appelé
ZUWAIGANI au Japon où il
représente l'une des
principales espèces utilisées
pour la production de chair
de crabe.**Geryon quinquegens (q)**

RED CRAB

Marketed**Fresh:** cooked whole crab;
cooked meat; picked meat in
ice container; dressed crab
(white meat, brown meat
with bread or cereal filler,
and seasoning).**Frozen:** cooked whole crab;
cooked meat.**Canned:** white meat,
sometimes with butter; and
prepared dishes, e.g. CRAB
NEWBURG, and smoked crab
legs (U.S.A.); cooked crab
meat is also packed
unprocessed in sealed cans.**Paste:** from fresh or smoked
meat, in cans or jars,
sometimes mixed with other
spp., e.g. lobster, pastes may
also be described as pâtes or
spreads, depending on
composition of mixture.**Soup:** canned.**Shells:** used for fish meal
manufacture.**Note:** Distinction should be
made between white meat
(muscle) and brown meat
(liver and gonads). See also
+ CRAB MEAT, + DRESSED
CRAB.For (a) to (g) see under these
items.**Commercialisé****Frais :** crabe entier cuit;
chair cuite; chair dans de la
glace; crabe paré (chair
blanche et brune avec une
garniture à base de céréales
et assaisonnée).**Congelé :** crabe entier cuit;
chair cuite.**ConsERVE :** chair blanche,
parfois avec du beurre; plats
cuisinés, ex.: CRABE
NEWBURG, et pattes de crabe
fumées (E.U.); la chair du
crabe cuite peut être mise en
boîte au naturel.**Pâte :** à base de chair fraîche
ou fumée, en boîtes ou en
bocaux, parfois mélangée,
avec du homard par
exemple; la consistance des
pâtes dépend de la
composition du mélange.**Soupe :** en conserve.**Coquilles :** servant à la
fabrication de farine de
poisson.**Note :** Il faut distinguer la
chair blanche (muscles) de la
chair brune (foie et gonades).
Voir aussi + CHAIR DE
CRABE, + CRABE PARÉ.Pour (a) à (g) voir les
rubriques individuelles.**241(k)**GER: Pfellschwanz-Krebs
FIN: Molukkirapu
ITA: Ferro di cacallo
SWE: Dolksvans**242****CRAB CAKES****BEIGNETS DE CRABE**FIN: Taskurapupihvi
ITA: Focacce di granchi
POR: Bolos de carenquejos
SCC: Uštipci od raka
SCR: Kolaci od raka
SPA: Pastelillos de cangrejo
SWE: Krabbkaka
TUR: BöcekFish cakes prepared from
crab meat, breadcrumbs,
butter, eggs, seasoning, etc.,
and fried in deep fat (U.S.A.).Préparés avec la chair du
crabe, de la chapelure, des
œufs, un assaisonnement, etc.
et frits à la grande friture (E.U.).**243****CRAB MEAT****CHAIR DE CRABE**DAN: Krabbekød
DUT: Krabbenvlees
FIN: Taskuravunliha

GER: Krabbenfleisch
 ITA: Carne de granchi
 JPN: Kani-niku
 POL: Mięso kraba
 POR: Carne de caranguejo
 RUS: Мясо крабов
 SWE: Krabbkött
 TUR: Yengeç eti

In international trade, the term CRAB MEAT designates canned white meat. (The colour is usually white except for red pigmented muscle meat from legs and chelae.)

The most important species used are: + EDIBLE CRAB, DUNGENESS CRAB, + KING CRAB, + BLUE CRAB, + TANNER CRAB.

In U.K. both white and brown meat are marketed, the latter being used especially as raw material by crab paste manufacturers.

Distinguish from + DRESSED CRAB.

See also + CRAB.

Dans le commerce international, le terme CHAIR DE CRABE désigne la chair blanche en boîtes (chair généralement blanche, sauf celle des pattes pigmentées de rouge).

Les principales espèces utilisées sont le + TOURTEAU, le crabe + DORMEUR, le + CRABE ROYAL, le + CRABE BLEU.

En Grande-Bretagne, les chairs blanches et brunes sont toutes deux commercialisées, la dernière surtout comme matière première pour la fabrication de pâte de crabe.

Ne pas confondre avec + CRABE PARÉ.

Voir aussi + CRABE.

244

CRAB STICKS

BÂTONNETS DE
POISSON
AROMATISÉS AU
CRABE

GER: Falsche krabbenstübchen
 POL: Palczki krabowe
 POR: Cilindros de surini
 RUS: Крабовые палочки
 SPA: Patas de Cangrejo

Uniform cylindrical sticks made of + SURIMI, to which is added CRAB MEAT, colouring and flavouring.

In the U.K. may be marketed as CRAB FLAVOURED STICKS if they contain crabmeat, CRAB FLAVOUR STICKS if they only contain flavouring. Also called ARTIFICIAL CRAB STICKS, CRAB FLAVOURED STICKS, IMITATION CRAB STICKS (U.S.A.).

Bâtonnets cylindriques uniformes faits de + SURIMI texturé et cuit auquel on ajoute des colorants et des arômes à base de crabe.

Au R.U. peuvent être commercialisés sous forme de bâtonnets aromatisés au crabe s'ils contiennent de la chair de crabe. Appelé aussi BÂTONNETS ANALOGUES DE CRABE.

245

CRAPPIE

MARIGANE NOIRE

POMOXIS spp.

(Freshwater – N. America)
 Belonging to the family
Centrarchidae (see
 + SUNFISH).

(Eaux douces – Amérique du
 Nord)
 De la famille des
Centrarchidae.

Pomoxis annularis (a)

WHITE CRAPPIE CRAPET CALICOT
 Also called CALICOT BASS.

Pomoxis nigromaculatus (b)

BLACK CRAPPIE

246

CRAWFISH

LANGOUSTE

DAN: Languster
 DUT: Langoesten
 FIN: Langusti
 GER: Languste
 GRE: Astakos
 ICE: Humar
 ITA: Aragosta
 JPN: Iseebi
 NOR: Languster
 POL: Langusta
 POR: Lagosta
 RUS: Лангуст
 SCC: Jastog, langust
 SCR: Jastog
 SPA: Langosta
 SWE: Languster
 TUR: Böcek

The name CRAWFISH properly refers to *Palinurus*, *Panulirus* and *Jasus* spp. (seawater species), and is synonymously used to + SPINY LOBSTER and + ROCK LOBSTER; these species might, however, also be designated by + CRAYFISH, which should properly refer to *Cambarus* and *Astacus* spp. (fresh-water species). In international statistics, the following terminology has been adopted:

Le terme LANGOUSTE s'applique aux espèces *Palinurus*, *Panulirus* et *Jasus* (espèces marines), alors que les ECREVISSÉS (espèces d'eau douce) désignent les espèces *Cambarus* et *Astacus*.

PALINURUS spp.PANULIRUS spp.

+ SPINY LOBSTER

+ LANGOUSTE

JASUS spp.

TROPICAL ROCK LOBSTER
 (Australia)

+ LANGOUSTE

ROCK LOBSTER

These species might also be called SPRING LOBSTER or LANGOUSTE.

The most important are listed below.

Ci-dessous, les principales espèces.

+ SPINY LOBSTER

+ LANGOUSTE

Palinurus vulgaris

(Europe)

(Europe)

Panulirus argus

CARIBBEAN SPINY LOBSTER
 (N. and S. America – Atlantic)

LANGOUSTE BLANCHE
 (Amérique du Nord et du Sud –
 Atlantique)

Panulirus interruptus

CALIFORNIAN SPINY LOBSTER
 (N. America – Pacific)

LANGOUSTE MEXICAINE
 (Amérique du Nord – Pacifique)

Palinurus mauritanicusPINK SPINY LOBSTER
(Africa)(i) *Panulirus regius*
(ii) *Panulirus japonicus*
ROYAL SPINY LOBSTER
(Japan)LANGOUSTE ROSE
(Afrique)(i) LANGOUSTE ROYALE
(ii) LANGOUSTE DU JAPON
(Japan)***Panulirus longipes cygnus******Panulirus versicolor***(i) SPOTTED-LEGGED RED
LOBSTER
(ii) PAINTED SPINY LOBSTER
(Australia) (known as
WESTERN CRAYFISH)(i) LANGOUSTE DIABLOTIN
(ii) LANGOUSTE BARIOLÉE
(Australie)***Panulirus ornatus***ORNATE SPINY LOBSTER
(known as PAINTED CRAYFISH)

LANGOUSTE ORNÉE

+ ROCK LOBSTER

+ LANGOUSTE

Jasus ialandii(South Africa – Atlantic/Indian
Ocean)(Afrique du Sud – Atlantique/
Océan indien)***Jasus verreauxi***

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)
(known as EASTERN ROCK
LOBSTER in Australia and
PACKHORSE ROCK LOBSTER in
New Zealand)***Jasus novaehollandiae***(Australia)
(known as SOUTHERN ROCK
LOBSTER)

(Australie)

Jasus edwardii(New-Zealand)
(known as SPINY ROCK
LOBSTER)

(Nouvelle-Zélande)

Marketed

whole.

Fresh: whole, or tails, or
shelled meats, raw or
cooked; see also
+ CRAWFISH SOUP.**Frozen:** tails or shelled
meats.**Canned:** meats.**Paste:** see + CRAWFISH
BUTTER.

see + CRAWFISH MEAL.

Commercialisé

entier.

Frais : entier, ou queues, ou
chair décortiquée crue ou
cuite; voir aussi + SOUPE DE
LANGOUSTE.**Congelé :** queues ou chair
décortiquée.**ConsERVE :** chair.**Pâte :** voir + BEURRE DE
LANGOUSTE.voir + FARINE DE
LANGOUSTE.sterilized (in cans or jars;
similar to + ANCHOVY
BUTTER).beurre; stérilisée (en boîtes
ou en bocaux; préparation
semblable à celle du
+ BEURRE D'ANCHOIS).

248

CRAWFISH MEAL**FARINE DE
LANGOUSTE**DUT: Langoestenboter
FIN: Langustijauho
GER: Krebsmehi
ICE: Humarmjöl
ITA: Farina di aragoste per mangime
POR: Farinha de lagosta
SCC: Brašno od jastoga
SCR: Brašno od jastoga
SPA: Harina de langosta
SWE: LangustmjölDried and ground crawfish
waste (shells, claws, meat);
mixed with salt and spices to
make CRAWFISH SOUP
POWDER or CRAWFISH
FLOUR (finely ground).Déchets de langouste
(carapaces, pattes, miettes
de chair) séchés, broyés et
mélangés, avec du sel et des
épices, à la POUDRE DE
SOUPE DE LANGOUSTE ou à
la POUDRE DE LANGOUSTE
(finement broyée).

249

CRAWFISH SOUP**SOUPE DE
LANGOUSTE**DUT: Langoestensoep
FIN: Langustikeitto
GER: Krebs-suppe
GRE: Soupa ne astako
ICE: Humarsúpa
ITA: Zuppa di aragosta
POR: Sopa de lagosta
SCC: Supa od jastoga
SCR: Juha od rakova
SPA: Sopa de langosta
SWE: LangustsoppaPrepared from meat or from
ground claws etc., may be
canned; also dehydrated and
marketed as powder. See
+ CRAWFISH MEAL.Préparée avec la chair de la
langouste ou avec les pattes
broyées; peut être mise en
conservation; déshydratée. elle
est commercialisée sous
forme de poudre. Voir
+ FARINE DE LANGOUSTE.

250

**CRAWFISH SOUP
EXTRACT****EXTRAIT DE SOUPE
DE LANGOUSTE**DUT: Langoestensoep extract
FIN: Langustikeliton liemi
GER: Krebsuppen-Extrakt
ITA: Estratto di zuppa di aragoste
POR: Extracto de sopa de lagosta
SCC: Ekstrakt supe od jastoga
SCR: Ekstrakt juhe rakova
SPA: Extracto de sopa de langosta
SWE: LangustsoppsextraktPrecooked crawfish meat or
meal mixed with butter fat;Chair ou farine de langouste
cuite et mélangée avec du

CRAWFISH BUTTER mixed with lard, flour, salt and spices.

BEURRE DE LANGOUSTE mélangé avec du saindoux, de la farine, du sel et des épices.

251

CRAYFISH BISQUE**BISQUE
D'ÉCREVISSÉS**

DUT: Kreeftensoep
FIN: Rapukeitto
ITA: Crema di gamberidi fume
POR: Guizado de lagostim
SCC: Supa od rečnog raka
SCR: Konzervirani riječni rak
SPA: Sopa de cangrejos de río
SWE: Kräftsoppa

Canned, prepared from freshwater spp., using crayfish meat, butter and flour together with a variety of seasoning.
See + BISQUE.

Préparée avec de la chair d'écrevisses (espèces d'eau douce), du beurre, de la farine ainsi que des assaisonnements variés.
Commercialisée en conserve.
Voir + BISQUE.

252

CRAYFISH**ÉCREVISSE**

DAN: (c) Krebs, flodkrebs
DUT: Rivierkreeft, zoetwaterkreeft
GER: (a) Flusskrebis Amerikanischer Flusskrebis, (c) Edelkrebis, Flusskrebis
SPA: Camarón (South America) Cangrejo de río
FIN: Ravut, (c) Rapu, jokiäyriäinen
GRE: Karavida
ICE: Fíjótakrabbi
ITA: Gambero di fiume
JPN: Zarigani
NOR: Ferskvannskrebs
POL: (b) Rak rzeźny, (c) Rak stawowy
POR: Lagostim-do-río
RUS: Речной рак, langуст (десятиногий морской рак), Рак-камбарус
SCC: Potočni rak
SCR: Potočni (riječni)
SWE: Kräftor, (c) Flodkräfta (kräftor)
TUR: Kerevit

The name CRAYFISH properly refers to various freshwater lobsters of *Cambarus* and *Astacus* spp.; it should not be confused with seawater species (see + CRAWFISH).

Le mot désigne différents crustacés d'eau douce des espèces *Cambarus* et *Astacus*.

CAMBARUS spp. (a)

(Freshwater – N. America (Eastern part))

(Eaux douces – Amérique (Nord-Est))

ASTACUS spp. (b)

(Freshwater – N. America (Western part))

(Eaux douces – Amérique (Nord-Ouest)).

***Astacus astacus* or/ou *Astacus fluviatilis* (c)**

(Freshwater – Europe)

(Eaux douces – Europe)

***Euastacus armatus* (d)**

MURRAY CRAYFISH
(Freshwater – Australia)

(Eaux douces – Australie)

***Cherax destructor* (e)**

YABBIE

(Freshwater – Australia)

(Eaux douces – Australie)

***Cherax tenuimanus* (f)**

MARRON

(Freshwater – Australia)

(Eaux douces – Australie)

FRESHWATER CRAYFISH

In New Zealand, refers to Paraneohrops species.

En Nouvelle-Zélande s'applique aux espèces Paraneohrops.

Marketed

alive or fresh, also frozen, dried to powder; canned as + CRAYFISH BISQUE.

Commercialisé

vivante ou fraîche, congelée, séchée en poudre; + BISQUE D'ÉCREVISSÉS en conserve.

253

CREAMFISH

DUT: Trekkervis
GER: Deuckerfisch
GRE: Gourounopsaro
ITA: Pesce Balestra
JPN: Umazurahagi
POL: Rogatnica
RUS: Шершавый спинорог
SPA: Pez ballesta

Parika scaber

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

The trade name for the COMMON LEATHERJACKET (family Balistidae).

Nom commercial (famille des Balistidae).

Marketed

fresh, headed, gutted, and skinned.

Commercialisé

étêté frais, vidé et sans peau.

254

CREVALLE JACK**CARANGUE
CREVALLE**

FIN: Hevospiikkimakrilli
GRE: Kokalli
ITA: Carango Cavallo
JPN: Uma-aji
KOR: 전갱이과, jeongaengigwa
POL: Karanki kryzoz
POR: Xareu-macao
RUS: Большой каранк
SCC: Šnjurac
SCR: Trnobokar
SPA: Caballa
SWE: Taggmakrill

Caranx hippos

(Atlantic – N. America)
Also called CREVALLE: which name might also refer to *Caranx crysos*.
See + JACK.
Mainly found in East Central Atlantic.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Voir aussi + CARANGUE. Principalement trouvé dans l'Atlantique centre-est.

Marketed

fresh, frozen, smoked and salted/dried.

Commercialisé

frais, congelé, et salé/séché.

255**CRIMSON SEA BREAM**JPN: Chidai, hirekodai
KOR: 도미과, domigwa**EVYNNIS spp.***(Japan)*

Belongs to the family Sparidae (see + SEA BREAM). Important food fish in Japan.

(Japan)

De la famille des Sparidae (Voir + DORADE). Très important au Japon.

Marketed

fresh, sometimes frozen.

Commercialisé

frais, parfois surgelé.

256**CROAKER****SCIAENIDÉS**DAN: Ørnefisk
DUT: Ombervis
FIN: Rumpukala
GER: Adlerfisch
GRE: Kránlos
ITA: Scienidi
JPN: Guchi, ishimocho, nibe
KOR: 민어, mineo
POL: Kulbin, korwin, drum
POR: Corvina
RUS: Горбылевые
SPA: Corbina
SWE: Havsgös
TUR: Iskine, mavrusgil baliği**SCIAENIDAE***(Cosmopolitan)*

Sciaenidae are also referred to as + DRUM.

*(Cosmopolite)****Micropogon undulatus (a)***+ ATLANTIC CROAKER
(N. and S. America)+ TAMBOUR BRÉSILIEN
*(Amérique Nord et Sud)****Atrobusca nibe or/ou Argyrosomus nibe or/ou Cheilotrema saturnum (b)***+ BLACK CROAKER
*(Pacific – Japan/N. America)*COURBINE NOIRE MAMSELLE NOIRE
*(Pacifique – Japon/Amérique du Nord)****Argyrosomus argentatus or/ou Genyonemus lineatus (c)***+ WHITE CROAKER
(Pacific – Japan/N. America)+ MAIGRE ARGENTÉ COURBINE BLANCHE
*(Pacifique – Japon/Amérique du Nord)****Pseudosciaena manchurica (d)***+ YELLOW CROAKER
(Japan)+ COURBINE JAUNE
*(Japon)****Umbrina cirrosa (e)***CORB
*(Atlantic/Mediterranean)*OMBRINE CÔTIÈRE
*(Atlantique/Méditerranée)****Umbrina canariensis (i)******Umbrina roncador (ii)******Yellowfin Croaker (f)***(i) OMBRINE BRONZE
(Atlantique/Méditerranée)
(Cosmopolitan)(i) OMBRINE GARABATTE
*(Cosmopolite)****Cynoscion nebulosus (g)***SPOTTED WEAKFISH
(Atlantic)
Also known as SPOTTED SEATROUT (U.S.A.).ACOUA PINTADE
*(Atlantique)****Paralonchurus peruuanus (h)***COCO CROAKER
(Pacific – S. America)
Also known as PERUVIAN CROAKER.
To this family belong also the Menticirrhus spp. (see + KING WHITING) and Cynoscion spp. (see + WEAKFISH).BOURRUGUE COCO
(Pacifique – Amérique du Sud)
Les genres Menticirrhus et Cynoscion appartiennent également à la famille des Sciaenidae.**257****CROWN BRAND**

Official mark applied to barrels of pickle cured herring packed in Scotland and N. E. England to indicate that contents conformed to regulations governing size, condition and cure. Although Crown Branding is no longer practised, the terms used for individual brands are still sometimes used to designate the nature of the product. The specifications were:

LA FULL: Full of milt or roe and not less than 11¼ inches long.

FULL: Full of milt or roe and not less than 10¼ inches long.

MATFULL: Full of milt or roe and not less than 9¼ inches long.

MEDIUM: Maturing or filling fish not less than 9½ inches long and with the long gut removed.

MATTIE: Not less than 9 inches long and with the long gut removed.

See + HARD SALTED HERRING.

Marque officielle s'appliquant aux barils contenant des harengs préparés en Ecosse et dans le Nord-Est de l'Angleterre, pour indiquer que le contenu est conforme aux réglementations fixant la taille, le conditionnement et le traitement. Quoique ce marquage ne soit plus en vigueur, les termes utilisés pour les différentes marques le sont encore pour désigner la nature du produit. Les spécifications étaient les suivantes:

LA FULL: Harengs avec laitance ou rogue, d'au moins 11¼ pouces de long.

FULL: Harengs avec laitance ou rogue, d'au moins 10¼ pouces de long.

MEDIUM: Jeune hareng plein, d'au moins 9½ pouces de long, éviscéré.

MATTIE: Hareng d'au moins 9 pouces de long, éviscéré. Voir + HARENG FORTEMENT SALÉ.

258**CRUCIAN CARP****CYPRIN**DAN: Karudse
DUT: Kroeskarper
FIN: Ruutana
GER: Karausche
GRE: Petalouda

ITA: Carosslo
 JPN: Funa
 KOR: 잉어과, ingeogwa
 NOR: Karuss
 POL: Karaś pospolity
 POR: Pimpão-comuu
 RUS: Золотой (обыкновенный) карась
 SCC: Karaš
 SCR: Karas
 SPA: Carpin
 SWE: Ruda
 TUR: Kırmızı balık

Carassius carassius

(Freshwater – Europe/Asia)
 Belonging to the family
 Cyprinidae (see + CARP).
 One of the most important
 freshwater fishes in Japan.
 For marketing forms see
 + CARP.

(Eaux douces – Europe/Asie)
 De la famille des Cyprinidae
 (voir + CARPE).
 Parmi les plus importants
 poissons d'eau douce, au
 Japon.
 Pour la commercialisation,
 voir + CARPE.

259**CUCKOO RAY****RAIE FLEURIE**

DAN: Pletrokke
 DUT: Grootoogsog
 FIN: Marmorirauku
 GER: Kuckucks-rochen
 GRE: Sálahi, raía
 ITA: Razza florita
 KOR: 가오리과, gaorigwa
 POL: Raja dwupłama
 POR: Raja-de-dois-olhos
 RUS: Скот-кукушка, кукушкин скот
 SCC: Vrsta raže
 SCR: Raža smedja
 SPA: Raya santiaguesa
 SWE: Blomrocka, fläckrocka
 TUR: Vatoz

Raja naevus

(North Sea/Irish Sea) (Mer du Nord/M. d'Irlande)
 Also called BUTTERFLY SKATE. Voir aussi + RAIE.
 See also + RAY and + SKATE.

260**CUMMALMUM****CAUMMALMUM**

(India)

(Inde)

Sundried BONITO.

BONITE séchée au soleil.

261**CUNNER****LIMBERT ACHIGAN****Tautoglabrus adspersus**

(Atlantic – U.S.A.)
 Belonging to the family
 Labridae
 (see + WRASSE).
 Also called PERCH, SEA
 PERCH, BLUE PERCH,
 CHOGSET.

(Atlantique – E.U.)
 De la famille des Labridae.
 (voir + LABRE).

262**CU SK**

Name used in N. America
 and in ICNAF Statistics for
 + TUSK (*Brosme brosme*); for
 more details, see there.

263**CU SK EEL****ABADÈCHES**

FIN: Partaniikka
 ITA: Gallettos
 POL: Wylślizg
 POR: Cobra-do-mar
 RUS: Ошибневые
 SCC: Hujka
 SCR: Hujke
 SPA: Doncella
 TUR: Kayış

OPHIDIIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

264**CUT HERRING**

DAN: Hovedskåret sild
 DUT: Gepekeldde en gekruide ontlopte haring
 FIN: Maustesuolattu pääton silli
 ICE: Cutsild, (hausskorin sild)
 ITA: Aringhe decapitate in salamoia
 NOR: Hodekappet sild
 POR: Arenque descabeçado em salmoira
 SPA: Arenque descabezado en salmuera
 SWE: Huvudkapad sill
 TUR: Ayıklanmış ringa

Headless pickle cured and
 spice cured herring; also
 called CLIPPED HERRING.
 See + NOBBING.

Hareng étêté, salé à sec et
 conditionné en saumure
 épicée.
 Voir + ÉVISCÉRATION.

265**CUTLASSFISH****POISSON-SABRE**

DAN: Hårhale
 FIN: Huotrakala
 GER: Haarschwanz
 GRE: Spathópsaro, ilios
 ITA: Pesce coltello
 JPN: Tachiuo, tachi-no-uo
 KOR: 갈치, galchi
 NOR: Trådstjert
 POL: Pałasż
 POR: (d) Peixe-espada, (a) Lírio
 RUS: Волосохвостье, рыбы-сабли
 SCC: Zmijčnjak
 SCR: Zmijicnjak
 SPA: Pez sable
 SWE: (a) Hårstjärt
 TUR: Kilkuyruk

General name for the family
 Trichiuridae (Cosmopolitan),
 but particularly refers to
Trichiurus spp.

Désigne de façon générale la
 famille des *Trichiuridae*
 (Cosmopolite), mais plus
 particulièrement les espèces
Trichiurus.

Trichiurus lepturus (a)ATLANTIC CUTLASSFISH
(N. America)POISSON SABRE COMMUN
(Amérique du Nord)***Trichiurus nitens (b)***PACIFIC CUTLASSFISH
(N. America/Japan)POISSON SABRE DU PACIFIQUE
(Amérique du Nord/Japon)Also called HAIRTAIL or
SILVER EEL.Commercialisés frais au
Japon; constitue la matière
première pour la fabrication
d'ESSENCE D'ORIENT.Marketed fresh in Japan, also
used as raw material for
+ PEARL ESSENCE.

To this family belong also: De la même famille:

Lepidopus xantusi (c)+ SCABBARDFISH
(Pacific – N. America)+ SABRE CEINTURE
(Pacifique – Amérique du Nord)***Lepidopus caudatus (d)***+ FROSTFISH
(Cosmopolitan in warm seas)+ SABRE ARGENTÉ
(Cosmopolite, mers chaudes)**266****CUTLET**Term used for BLOCK FILLET: Le terme 'CUTLET' (anglais)
s'applique aux:

(i) see + FILLETS.

(i) FILET DOUBLE et

(ii) Other term for + STEAK.

(ii) + TRANCHE.

267**CUT LUNCH
HERRING**DUT: Gemarineerde sneedjes haring
GER: Delikatess-Herings-happen
ITA: Aringhe al vino
POR: Arenque cortado em marinadaMarinated split herring, with
skin on and bone left in, cut
into small 'bite-size' pieces
and packed with vinegar or
wine sauces.
SEMI-PRESERVED, also with
preserving additives.Hareng tranché et mariné,
avec la peau et les arêtes,
coupé en 'bouchées' et
couvert de vinaigre ou de
sauces au vin.
SEMI-CONSERVE, parfois
avec adjonction
d'antiseptiques.**268****CUT SPICED
HERRING**DAN: Gaffelbidder
DUT: Gekruide sneedjes haringfilet
FIN: Haarukkapalasilli
GER: Gabelbissen
ITA: Aringhe alle spezie
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Gaffel biter
POR: Arenque cortado com especiarias
SWE: SkivsilSmall slices of filleted and
skinned herring, cured in
salt, sugar and spices likePetites tranches de hareng
fileté et sans peau, macérées
dans du sel, du sucre et des+ ANCHOSEN, and packed in
brine with vinegar, sugar and
spices.SEMI-PRESERVE, also with
preserving additives.
See also + GAFFELBIDDER.épices, comme les
+ ANCHOSEN, puis
recouvertes de saumure
vinaigrée, sucrée et épicée.
SEMI-CONSERVE, parfois
adjonction d'antiseptiques.
Voir aussi + GAFFELBIDDER.**269****CUTTLEFISH****SÈCHE**DAN: Blæksprutte
DUT: Inktvis
FIN: Mustekala
GER: Sepia, (a) Gemeiner Tintenfisch (b) Zwerg-sepia
GRE: Soupiá (b) soupitsa
ICE: Smokkfiskur, kolkrabbi
ITA: Seppia (b) seppiola (c) seppiola grossa
JPN: Ko-ika, Ma-ika
KOR: 갑오징어과, gabojingeogwa
NOR: Blækksprut
POR: Choco, chopo
SCC: Sipa
SCR: Sipa, (b) sipica, bobica
SPA: Jibia (b) globito, chopo
SWE: Bläckfisk, (b) liten bläckfisk
TUR: Sübye, sepya, mürekkep baiğı**SEPIA spp.**

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Sepia officinalis (a)CUTTLEFISH
(Atlantic/Mediterranean)SÈCHE COMMUNE
(Atlantique/Méditerranée)***Sepiolo rondeleti (b)***LITTLE or LESSER CUTTLEFISH
(Atlantic/Mediterranean)SÉPIOLE NAINE
(Atlantique/Méditerranée)***Rossia macrosoma (c)***ROSS CUTTLE
(Mediterranean)Used commercially in much
the same manner as the
+ SQUID.SÉPIOLE MELON
(Méditerranée)Commercialisée de façon
analogue au + CALMAR.

D

270

DAB

LIMANDE

DAN: Ising, slette
 DUT: Schar
 FIN: Hietakampela
 GER: Scharbe, Kliesche
 GRE: Chromatida
 ICE: Sandkoli
 ITA: Limanda
 JPN: Karei
 KOR: 가자미과, gajamigwa
 NOR: Sandflyndre
 POL: Zimnica
 POR: (a) Solha escura do mar do norte, (c) Solha dos mares do norte
 RUS: Лиманда, ершоватка
 SCC: Iverak
 SCR: Iverak
 SPA: Limanda, limanda nordica
 SWE: Sandskädda
 TUR: Pisi balığı

Limanda limanda (a)

COMMON DAB

(N. Atlantic/North Sea)
 (i) Also called GARVE, GARVE FLUKE, SAND DAB.

LIMANDE COMMUNE

(Atlantique Nord/Mer du Nord)

Marketed

Fresh: whole gutted.
Frozen: whole gutted.
Smoked: whole gutted and headed fish, salted and hot-smoked.

Commercialisé

Frais : entier vidé.
Congelé : entier vidé.
Fumé : poisson entier, étêté et vidé, salé et fumé à chaud.

Limanda herzensteini (b)

MAGAREI
 (Japan)

LIMANDE MAGAREI
 (Japan)

Limanda ferruginea (c)

YELLOWTALL FLOUNDER
 (Atlantic – N.America)
 In new Zealand name also used for + SAND FLOUNDER (Rhombosolea plebeia).

LIMANDE À QUEUE JAUNE
 (Atlantique – Amérique du Nord)
 En Nouvelle-Zélande, terme également utilisé pour + CAMARDE DE NOUVELLE-ZÉLANDE (Rhombosolea plebeia).

(ii) Name also used for + AMERICAN PLAICE (Hippoglossoides platessoides).

(ii) Le nom 'DAB' (anglais) s'applique aussi au + BALAI (Hippoglossoides platessoides).

271

DAENG

(Philippines)

DAENG

(Philippines)

JPN: Saba hiraki boshi

Gutted, split MILKFISH (Chanidae) or + INDIAN

CHANIDÉ (Chanidae) ou + MAQUEREAU DU

MACKEREL (*Rastrelliger spp.*)
 brined and sundried.

PACIFIQUE (espèce *Rastrelliger*)
 tranché, vidé, saumuré puis séché au soleil.

272

DANUBE SALMON

HUCHON ou SAUMON DU DANUBE

FIN: Jokilohi
 GER: Huchen, Sibirischer Huchen
 ITA: Salmone del danubio
 POL: Głowacica dunajska, taimień
 POR: Salmão do Danúbio
 RUS: Дунайский лосось, таймень
 SWE: Danube
 TUR: Alabalık türü

Huho hucho

(Danube and tributaries)

(Danube et ses affluents)

Hucho taimen

(East Russia and Siberia)

(Russie orientale et Sibérie)

273

DATE SHELL

DATTE DE MER

FIN: Kivitaateli
 GER: Meerdattel
 GRE: Lithóphagos, daktilli
 ITA: Dattero di mare
 JPN: Ishimate
 POL: Małz litofaga
 POR: Mexilhão-tamara
 RUS: Морские финики (камнееды моллюски)
 SCC: Prstac, datul, datulja
 SCR: Prstac, kamenotoc
 SPA: Dátil de mar

Lithophaga lithophaga

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

274

DEEPEA COD

MORO

ICE: Djuphafsporskur

Mora moro

A New Zealand trade name generally applied to the + RIBALDO (family Moridae). This species may be labelled as MORID COD in the U.S.A.

Nom commercial néo-zélandais appliqué généralement au + MORO (famille des Moridae).

275

**DEEP-WATER
PRAWN**

DAN: Dybhavsreje
 DUT: Noorse garnaal
 FIN: Pohjankatkarapu
 GER: Tiefseegarnele
 GRE: Garida
 ICE: Kampalampi
 ITA: Gamberello boreale
 JPN: Hokkokuakaebi
 KOR: 북쪽분홍새우, bukjjokbunhongsaeu
 NOR: Dypvanns reke, dyphavs reke, reke
 POL: Krewetka głębokowodna
 POR: Camarão ártico
 RUS: Глубоководная креветка
 SCC: Kozica
 SCR: Kozica
 SPA: Camarón
 SWE: Nordhavsräka
 TUR: Derin deniz karidesi

Pandalus borealis

(N. Atlantic/Pacific – Europe/
 N. America/Japan/C.I.S.)

In North America, this species is mainly designated as + PINK SHRIMP; also called DEEPWATER RED SHRIMP.

See also + PRAWN,
 + SHRIMP, + PINK SHRIMP.

(Atlantique Nord/Pacifique –
 Amérique du Nord/Japon/C.E.I.)

En Amérique du Nord, cette espèce est appelée communément + CREVETTE ROSE.

Voir aussi + CREVETTE,
 + CREVETTE ROSE.

276

DEHYDRATED FISH**POISSON
DÉSHYDRATÉ**

DAN: Kungstigt tørret fisk
 DUT: Kunstmatig gedroogde vis
 FIN: Keinokuivattu kala
 ICE: Hús-þurrkaður fiskur
 ITA: Pesce disidratato
 JPN: Dassui-gyo, jinkō-kansō-gyo
 NOR: Kunstigt tørket fisk
 POL: Ryba suszona mechanicznie
 POR: Peixe desidratado
 RUS: Сушеная рыба
 SCC: Dehidrirana riba, sušena riba
 SCR: Osušena riba, dehidrirana riba
 SPA: Pescado deshidratado
 SWE: Artificiellt torkad fisk
 TUR: Susuz balık

Originally fish that had been dried under controlled conditions to a predetermined moisture content as opposed to fish that had been dried by exposure to natural climatic conditions or (in Canada) by use of mechanical, drying equipment. The term is now generally synonymous with + DRIED FISH. In France the term 'déshydrate' is used for dried fish of low water content. See also + FREEZE DRYING.

Poisson partiellement séché, sous contr. A distinguer du poisson séché par exposition au soleil ou au vent, ou dans des séchoirs mécaniques (au Canada).

Le terme est souvent employé; comme synonyme de + POISSON SÉCHÉ. En France, le terme 'déshydraté' s'applique au poisson séché dont la teneur en eau est faible.

Voir aussi
 + CRYODESSICATION.

277

**DELICATESSEN
FISH PRODUCTS****DELICATESSEN**

DUT: Visdelikatessen
 FIN: Herkkukalasaaliyke
 GER: Fischfeinkost-Erzeugnisse
 ITA: Semi-conserva de pesce
 POL: Delikatesowe produkty rybne
 POR: Semi-conserva de peixe
 RUS: Деликатесные рыбные продукты
 SCC: Delikatesi
 SCR: Delikatesni proizvodi
 SWE: Fiskinläggningar

Fish products prepared usually with salt, vinegar and spices, having a limited storage life and usually ready for consumption without further preparation. For example from herring: DELICATESSILD (Norway) DELIKATESILL (Sweden) DELIKATESSILD (Germany) SEMI-PRESERVES, also with preserving additives. See also + ANCHOSEN (Germany).

The term may also apply to any smoked or salted fish product that is ready-to-eat. In Germany delicatessen fish products with special flavouring agents (mayonnaise, rémoulades or special spiced brine) are called FEINMARINADEN, raw material often + MATJE CURED HERRING.

Produits à base de poisson, préparés d'habitude avec du sel, du vinaigre et des épices, ayant une durée de conservation limitée et généralement prêts à être consommés sans autre préparation. Ex.: À base de hareng: DELICATESSILD (Norvège) DELIKATESILL (Suède) DELIKATESSILD (Allemagne). SEMI-CONSERVES, avec parfois addition d'antiseptiques. Voir aussi + ANCHOSEN (Allemagne). Le terme peut s'appliquer à tout produit de pêche fumé ou salé prêt à la consommation. En Allemagne, les délicatessen préparés avec de la mayonnaise, en rémoulade ou en saumure aromatisée, en rémoulade ou en saumure aromatisée sont appelés FEINMARINADEN; le produit cru + MATJE CURED HERRING.

278

DESCARGAMENTO

(Spain)

DESCARGEMENTO

(Espagne)

KOR: 가다랑어, gadarangeo

Lean meat from area of backbone of unspawned tuna, or any portions of flesh of spawned tuna, except belly flesh.

See + MOJAMA (Spain).

Chair maigre autour de la colonne vertébrale du thon avant le frai, ou toute partie de la chair du thon, après le frai, à l'exception de la paroi abdominale.

Voir + MOJAMA (Espagne).

279

DEVILFISH**MANTE**

DAN: Djævlerokke
 DUT: Kleine duivelsrog
 FIN: Sarvirausku
 GER: Kleiner Teufels-Rochen
 GRE: Seláhi kephalóptero
 ITA: Diavolo di mare
 KOR: 쥐가오리속, jwiagarisok
 POL: Mobula

POR: Jamanta, Diabo-do-mar
 RUS: Европейская мобола, средиземноморский рогач
 SCC: Grdobina
 SCR: Golub uhan
 SPA: Manta

Mobula mobular
 (Atlantic/Mediterranean)
 (i) Belongs to the *Mobulidae*
 spp. which also generally
 might be called DEVILFISH
 (see + MANTA).

(ii) Name used for
 ANGLERFISH (*Lophius spp.*).

(iii) Name also used for
 + OCTOPUS (*Polypus spp.*).

Mobula mobular
 (Atlantique/Méditerranée)
 (i) De la famille des
Mobulidae; aussi appelé
 DIABLE DE MER (voir
 + MANTE).

(ii) Le terme 'DEVILFISH'
 (anglais) s'applique aussi
 aux *Lophius spp.* (voir
 + BAUDROIE) et

(iii) *Polypus spp.* (voir
 + POULPE).

280

DICED FISH

POISSON EN CUBES

DAN: Fisk i terninger
 DUT: Visblokjes
 FIN: Kuutioitua kalaa
 GER: Gewürfeltes Fischfleisch
 ICE: Bita-skorinn fiskur
 ITA: Filetti di pesce a dadi
 JPN: Kakugiri
 POL: Ryba pokrojona w kostkę
 POR: Peixe cortado em cubos
 RUS: Рыба нарезанная в форме кубиков
 SCC: Riba sečena na koske
 SCR: Kocke od mesa ribe
 SWE: Fisktärningar

Fish flesh cut into small
 cubes.

Chair de poisson coupée en
 petits cubes.

281

DIGBY CHICK

+ RED HERRING prepared at
 Digby, Nova Scotia. Herring
 less than 8 inches (20 cm) in
 length.

+ HARENG ROUGE, préparé à
 Digby, Nouvelle-Écosse.
 Hareng d'une longueur
 inférieure à 8 pouces (20 cm).

282

DINAILAN

(Philippines)

SHRIMP PASTE made from
 very small crustaceans, sun-
 dried for one day, ground
 and pounded, dried for two
 more days, then formed into
 cylinders or cubes.

DINAILAN

(Philippines)

PÂTE DE CREVETTES faite
 avec de très petits crustacés,
 séchée au soleil pendant une
 journée; et deux jours encore
 après avoir été broyée et
 pilée; ensuite moulée en
 forme de cylindres ou de
 cubes.

283

DJIRIM

(C.I.S.)

DJRIM

(C.E.I.)

KOR: 철갑상어과, cheolgapsangeogwa

Heavily salted and dried
 flesh of sturgeon; inferior
 form of + BALIK.

Chair d'esturgeon fortement
 salée et séchée; qualité
 inférieure du + BALIK.

284

DOGFISH

AIGUILLAT

DAN: Pighaj
 DUT: (a) Doornhaai
 FIN: Hai, (a) Pikkihai
 GER: Dornhai, Dornfisch
 GRE: Skylópsaro
 ICE: Háfur
 ITA: Gattuccio
 JPN: Same
 KOR: 굽상어, gopsangeo
 NOR: Pigghá
 POL: (a) Koleń
 POR: Galhudo
 RUS: Катрановые (колючие, пряморотые) акулы
 SCC: Kostelj, pena
 SCR: Psi, kostelj
 SPA: Galludo, mielga
 SWE: Haj, (a) Pigghaj
 TUR: Köpek balığı

See under the individual
 entries.

The name DOGFISH is
 applied to a number of
 unrelated species of smallfish
 + SHARK. There are three
 groups of DOGFISH: family
Squalidae (spiny dogfishes,
 see (i) below) in the
Squaliformes, and the
 families *Scyliorhinidae* (more
 generally called catsharks (ii)
 below), and *Triakidae*
 (smooth dogfishes, (iii)
 below) in the
Carchariniformes.

Voir les rubriques
 individuelles.

Le nom DOGFISH (anglais)
 est un nom général donné à
 plusieurs espèces distinctes
 de + REQUIN: appartenant à
 trois familles: *Squalidae*
 (*Squaliformes*) *Scyliorhinidae* et
Triakidae (*Carchariniformes*).

SQUALIDAE

The most important species
 are listed below; Principales
 espèces ci-dessous:

(i) (In N.America these are
 generally referred to as
 DOGFISH SHARK):

(i) (En Amérique du Nord,
 généralement appelés CHIEN
 DE MER):

Squalus acanthias (a)

+ PICKED DOGFISH
 (Atlantic/Pacific – Europe/
 N.America)

In Scotland commonly
 named SPUR DOG or DOG.
 In New Zealand commonly
 named SPINY or SPIKY
 DOGFISH. In N.America
 commonly named SPINY or
 SPRING DOGFISH.

+ AIGUILLAT COMMUN
 (Atlantique/Pacifique – Europe/
 Amérique du Nord)

Squalus cubensis (b)

CUBAN DOGFISH
 (Atlantic – N.America)

AIGUILLAT CUBAIN
 (Atlantique – Amérique du Nord)

Squalus blainvillei (c)

NORTHERN DOGFISH
 (Cosmopolitan in temperate and
 warm seas)

AIGUILLAT GALLUDO
 (Cosmopolite, eaux chaudes ou
 tempérées)

Centroscyllium fabricii (d)

BLACK DOGFISH
(Atlantic – N.America)

Other species of the family Squalidae are referred to as sharks: see + SPINY SHARK, + GREENLAND SHARK, + HUMANTIN.

AIGUILLAT NOIR
(Atlantique – Amérique du Nord)

D'autres espèces de la famille des Squalidae sont appelées requins; voir + CHENILLE, + LAIMARGUE, + CENTRINE.

DAN: Rødhaj
DUT: Hondshaai
FIN: Punahai
GER: Katzenhai
NOR: Rødhå
POR: Pata roxa
SCR: Macke
SWE: Rødhaj
SPA: Gata
TUR: Kedi

See under the individual entries.

(ii) (In N.America these are generally referred to as CAT SHARK):

Voir les rubriques individuelles.

(ii) (En Amérique du Nord généralement appelés REQUIN-TAPIS):

Galeus melastomus (a)

+ **BLACK-MOUTHED DOGFISH**
(Atlantic/Mediterranean)

+ **CHIEN ESPAGNOL**
(Atlantique/Méditerranée)

Scyliorhinus stellaris (b)

+ **LARGER SPOTTED DOGFISH**
(Atlantic/Mediterranean)

+ **GRANDE ROUSSETTE**
(Atlantique/Méditerranée)

Scyliorhinus caniculus (c)

+ **LESSER SPOTTED DOGFISH**
(N. Atlantic/North Sea)

+ **PETITE ROUSSETTE**
(Atlantique Nord/Mer du Nord)

Scyliorhinus retifer (d)

CHAIN DOGFISH
(Atlantic – N.America)

ROUSSETTE MAILLE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Other species of this family might be referred to as sharks, see e.g. + BROWN CAT SHARK..

MUSTELUS spp.

(iii) + **SMOOTH HOUND**
(Atlantic/Mediterranean/
Pacific – Europe/N.America)

(iii) + **EMISSOLE**
(Atlantique/Méditerranée/
Pacifique – Europe/Amérique
du Nord)

See under separate entry.

285

DOLLY VARDEN**OMBLE MALMA**

KOR: 곤들매기, gondeulmaegi

Salvelinus malma

(Pacific/Freshwater –
N.America)
Also called DOLLY VARDEN

(Eaux douces/Pacifique –
Amérique du Nord)

TROUT (CHAR), SALMON
TROUT, BULL TROUT.

The name SALMON TROUT may also refer to + BROOK TROUT (*Salvelinus fontinalis*) and + SEA TROUT (*Salmo trutta*). See + TROUT and + SEA TROUT.
See also + CHARR.

Appelé aussi OMBLE DU PACIFIQUE.
Voir aussi + OMBLE.

286

DOLPHINFISH**CORYPHÈNE**

DAN: Guldmakrel
DUT: Dolfinjvis (Sm.), (a) goudmakreel
FIN: Dolfini
GER: Goldmakrele
GRE: Kynygós
ITA: Lampuga
JPN: Shiira
KOR: 만새기, mansaegi
POL: Koryfena
POR: (a) Doirado, (b) Doirado-pampo
RUS: Корифеновые
SCC: Lampuga
SCR: Pucinka skakavica, lampuga
SPA: Lampuga, dorado
SWE: Guldmakrill

CORYPHAENIDAE

(Tropical and subtropical
water)
Also known as DORADO.

(Eaux tropicales et subtropicales)
Peut être commercialisé sous
le nom de DORADE
CORYPHÈNE

Coryphaena hippurus (a)

MAHI-MAHI
(U.S.A.)

CORYPHÈNE COMMUNE

(Atlantic/Mediterranean/Pacific –
Europe/America)

(Atlantique/Méditerranée/
Pacifique – Europe/Amérique)

Coryphaena equisetis (b)

POMPANO DOLPHIN
(Atlantic – America)

CORYPHÈNE DAUPHIN
(Atlantique – Amérique)

287

DOLPHIN**DAUPHIN**

DAN: Delfin
DUT: Dolfijn
FIN: Delfini
GER: Delphin
GRE: Delphini
ICE: Höfrungur
ITA: Delfino
JPN: I ru ka
NOR: Delfin
POL: Delfin
POR: Golfinho
RUS: Дельфин
SCC: Delfin
SCR: Pliskavica, dupin, pliskavica dobra
SPA: Delfine
SWE: Delfin
TUR: Yunus

DELPHINIDAE DELPHINAPTERIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

***Delphinus delphis delphis* (a)**+ COMMON DOLPHIN
(Cosmopolitan)+ DAUPHIN COMMUN
(Cosmopolite)***Tursiops truncatus* (b)**+ BOTTLE-NORSED DOLPHIN
(Cosmopolitan)+ DAUPHIN À GROS NEZ
(Cosmopolite)***Cephalorhynchus heavisidei* (c)**HEAVISIDE'S DOLPHIN
(Southern seas)

(Mers du Sud)

***Grampus griseus* (d)**+ RISSO'S DOLPHIN
(Cosmopolitan)DAUPHIN GRIS
(Cosmopolite)***Lagenorhynchus albirostris* (e)**+ WHITE-BEAKED DOLPHIN
(N. Atlantic)+ DAUPHIN À NEZ BLANC
(Atlantique Nord)***Lagenorhynchus acutus* (f)**+ WHITE-SIDED DOLPHIN
(N. Atlantic)+ DAUPHIN À FLANCS BLANCS
(Atlantique Nord)***Lagenorhynchus obscurus* (g)**+ DUSKY DOLPHIN
(S. Atlantic)

(Atlantique Sud)

***Delphinapterus leucas* (h)**+ BELUGA WHALE
(Arctic)+ DAUPHIN BLANC
(Arctique)

The possibilities of commercial exploitation of the dolphins have been examined: they are a possible source of meat, of leather and of body oils. Salted and dried, see + MUSCIAME.

Les possibilités commerciales d'exploitation des dauphins ont été essayées; ils sont une source possible de viande, de cuir et d'huile. Salé et séché, voir + MUSCIAME (Italie).

288

DORADE**DORADE**

KOR: 황돔속, hwangdomsok

DORADE in french designates species of the family *Sparidae* (+ SEA BREAM): the name might also be used in english for various species of this family, e.g. COMMON SEA BREAM and GILT HEAD BREAM.

Terme recommandé en France pour les *Sparidae* (voir + DORADE); aussi employé au Royaume-Uni, pour ces espèces, ex. PAGRE COMMUN (DORADE) et DORADE (ROYALE).

289

DOUBLE-LINED MACKEREL**THAZARD-REQUIN**

JPN: Nijósaba

Grammatocyclus bicarinatus* or/ou *Grammatocyclus bilineatus

(Indo-Pacific)

(Indo-Pacifique)

Used as MACKEREL.

Commercialisé comme le MAQUEREAU.

290

DOVER SOLE**SOLE**

GER: (ii) Pazifische Limands
ICE: Døvrkøli
KOR: 찰가자미속, chalgajamisok
POR: (ii) Solna-de-Dover

(i) In U.K. one of the recommended trade names for + COMMON SOLE (*Solea vulgaris vulgaris* or *Solea solea*), belonging to the family *Soleidae* (see + SOLE).

(i) *Solea vulgaris vulgaris* de la famille des *Soleidae* (voir + SOLE).

(ii) In North America refers to *Microstomus pacificus* (Pacific), belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER). This species is also called SLIPPERY SOLE, SLIME SOLE, SHORT-FINNED SOLE.

(ii) En Amérique du Nord s'applique au *Microstomus pacificus* (Pacifique) qui appartient à la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Marketed

fresh or frozen (whole and fillets).

Commercialisé

fraîche ou congelée (entière ou en filets).

291

DRESSED CRAB**CRABE PARÉ**

White and brown meat extracted from the cooked whole crab (the latter mixed with bread crumbs or cereal filler), seasoned and laid out attractively in the cleaned carapace shell, marketed fresh or frozen; also canned (in Norway for canned dressed crab, minimum crab content is 90% of weight). Similar preparation of other crustacean, e.g. DRESSED LOBSTER. In U.S. dressed crab is usually whole-cooked crab with viscera and gills removed. See also + CRAB MEAT.

Chair blanche et brune extraite du crabe, après cuisson (mélangée avec de la chapelure ou des céréales) assaisonnée, puis remise dans la carapace nettoyée. Produit commercialisé frais, congelé ou en conserve (en Norvège, le contenu minimum en crabe du produit en conserve, est de 90% du poids). Préparation analogue pour tout autre crustacé, ex. HOMARD PARÉ. Aux E.U. le crabe paré est généralement cuit après avoir été vidé et éviscéré. Voir aussi + CHAIR DE CRABE.

292

DRESSED FISH**POISSON PARÉ**

DAN: Køkkenklar fisk
DUT: Panklare vis
FIN: Keitto-tai paistovalmis kala
GER: Bearbeiteter Fisch
ICE: Snyrtur fiskur
ITA: Pesce pulito
JPN: Doressu
NOR: Renset fisk
POL: Ryba obrobiona (odluszczona, odglowiona, wypatroszona)
POR: Peixe amanhado
RUS: Разделанная рыба (обезглавленная, очищенная, потрошенная)
SCC: Očišćena riba
SCR: Očišćena riba, dresirana riba
SWE: Fisk färdig för kokning eller stekning
TUR: Terbiye edilmiş balık

(i) Fish ready prepared for cooking, or special preparation for good presentation (France). Also called PAN-READY, KITCHEN READY FISH.

(ii) In U.S.; dressed fish usually scaled, gutted, headed, with tail and fins removed; might also be used synonymously for gutted or eviscerated fish.

(iii) The term 'dressed' is also used in connection with crab, etc.
See + DRESSED CRAB.

(i) Poisson déjà préparé pour la cuisson, ou préparation pour une belle présentation (France).

(ii) Aux Etats-Unis le poisson paré est généralement écaillé, vidé, débarrassé de la tête, de la queue et des nageoires; aux Etats-Unis le terme 'DRESSED FISH' peut aussi être synonyme de poisson vidé ou éviscéré.

(iii) Le terme 'paré' s'applique également au crabe au homard, etc.
Voir + CRABE PARÉ.

when the water content is less than about 25%. Moulds cannot grow when the water content is below about 15% (e.g. + SUNDRIED, + WIND-DRIED FISH). See also + DEHYDRATED FISH, + FREEZE DRYING.
In Japan the term 'KANSEI-HIN' applies to dried products including fish. NAMABOSHI (Japan) is a half dried product, usually salted, with a moisture of about 65% (see e.g. + NAMARIBUSHI).

L'activité bactériologique s'arrête quand la teneur en eau est inférieure à 25% environ. Les moisissures ne peuvent se développer quand la teneur en eau est inférieure à 15% environ (ex.: + POISSON SÉCHÉ AU SOLEIL, + AU VENT). Voir aussi + POISSON DÉSHYDRATÉ, + CRYODESSICATION.
Au Japon, le terme 'KANSEI-HIN' s'applique à tout produit séché, y compris le poisson. NAMABOSHI (Japon) est un produit demi séché, habituellement salé, avec une teneur en eau de 65% (voir par exemple + NAMARIBUSHI).

293

DRESSED GREEN FISH **POISSON TRANCHÉ**

(North America)

DAN: Flækket fisk
DUT: Opengesneden vis voor de zouterij
FIN: Suolausta varten halkaistu kala
GER: Aufgeschnittener Fisch
GRE: Petáli
ICE: Flattur fiskur
ITA: Pesce sventrato
JPN: Hiraki
NOR: Flekket fisk
POR: Peixe amanhado em verde
SPA: Pescado abierto
SWE: Flåkt fisk

Split fish ready for washing and salting. Also called GREEN FISH FROM THE KNIFE.

Poisson déjà vidé, fendu prêt à être lavé et salé, See also + SPLIT FISH.
Voir aussi + SPLIT FISH (anglais).

294

DRIED FISH **POISSON SÉCHÉ**

DAN: Tørret fisk
DUT: Gedroogde vis
FIN: Kuivattu kala
GER: Trockenfisch
ICE: Harðfiskur, skreið purrfiskur
ITA: Pesce secco
JPN: Gyorui kansei-hin, sakana no himono
NOR: Tørrfisk
POL: Ryba suszona
POR: Peixe seco
RUS: Высушенная рыба
SCC: Sušena riba
SCR: Prosušena riba, sušena riba
SPA: Pescado secado
SWE: Torkad fisk, torrfisk
TUR: Kurutulmuş balik

Fish preserved by removal of sufficient moisture to retard or prevent the growth of bacteria and moulds. Bacterial activity ceases

Poisson dont la teneur en eau a été abaissée pour retarder ou empêcher la contamination par les bactéries et les moisissures.

295

DRIED SALTED FISH **POISSON SALÉ SÉCHÉ**

DAN: Saltet, tørret fisk
DUT: Gedroogde gezouten vis
FIN: Suolattu kuivattu kala
GER: Trockenfisch
GRE: Apexiraméno alatisméno psári
ICE: þurkkaour saltfiskur
ITA: Pesce salato e seccato
JPN: Shioboshi, enkan-gyo
NOR: Tørket saltfisk
POL: Ryba suszona, solona
POR: Peixe salgado e seco
RUS: Сушеная соленая рыба
SCC: Usoljena sušena riba
SCR: Sušena i solijena riba
SPA: Pescado salado y seco
SWE: Torkad saltad fisk
TUR: Tuzla kurutulmuş balik

Fish preserved by a combination of salting and drying; applies mostly to non-fatty fish, particularly cod, ling, coalfish, haddock, hake and tusk: e.g. + KLIPFISH or + BACALAO (Spain).
The Japanese term applies to fatty and non fatty fish (see + SHIOBOSHI).

Poisson conservé par association du salage et du séchage; s'applique surtout aux poissons maigres, morue, lingue, lieu noir, églefin, merlu: ex. + KLIPFISCH ou + BACALAO (Espagne).
Le terme japonais s'applique aux poissons gras et maigres (voir + SHIOBOSHI).

296

DRUM **SCIAENIDÉS**

DAN: Ørnefisk
DUT: Ombervis, (b) Rode trommelvis, (c) Noordelijke koningvis, (d) Zoetwater trommelvis
FIN: Rumpukala
GER: Adlerfisch
GRE: Kránios
ITA: Scienidi
JPN: Ishimochi, guchi, nibe
KOR: 민어과, mineogwa
POL: Drum, kulbin, korwin
POR: (c) Corvina-legítima, (g) Roncadeira-austral
RUS: Горбылевые
SPA: Corbina
SWE: Havsgös
TUR: Iskine

SCIAENIDAE

(Cosmopolitan)

Sciaenidae are also referred to as + CROAKER.

(Cosmopolite)

Aussi appelé MAIGRE.

Pogonias cromis (a)

+ BLACK DRUM

(Atlantic – N.America)

+ GRAND TAMBOUR

(Atlantique – Amérique du Nord)

Sciaenops ocellatus (b)

+ RED DRUM

(Atlantic – N.America)

+ TAMBOUR ROUGE

(Atlantique – Amérique du Nord)

Argyrosomus regius (c)

+ MEAGRE

(Cosmopolitan)

+ MAIGRE COMMUN

(Cosmopolite)

Aplodinotus grunniens (d)

+ SHEEPSHEAD

(Freshwater – N.America)

+ MALACHIGAN

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Argyrosomus hololepidotus or/ou Sciaena antarctica (e)

+ KABELJOU

(S. Africa)

+ MAIGRE DU SUD

(Afrique du Sud)

Sciaena gilberti (f)

CORVINA

(Pacifc – Peru/Korea)

COURBINE BLONDE

(Pacifique – Pérou/Corée)

Sciaena antarctica (g)

MULLOWAY

(Australia)

Marketed as fresh fish. The Sciaenidae also include *Cynoscion* spp. (see + WEAKFISH) and *Menticirrhus* spp. (see + KING WHITING).

(Australie)

Commercialisé frais. La famille des Sciaenidae comprend aussi les espèces *Cynoscion* et *Menticirrhus*.

that the pickle which is formed can drain off freely (to be distinguished from + DRIED SALTED FISH); applies to both fatty and non-fatty fish. Process called DRY CURE or DRY SALT. If applied to non-fatty fish, also called + KENCH CURE. See also + SALT CURED FISH, which is a more general term for fish cured by salt.

et de sel sec de telle façon que la saumure formée puisse s'écouler (ne pas confondre avec + POISSON SALÉ SÉCHÉ); s'applique aussi bien aux poissons gras que maigres. Voir aussi + POISSON SALÉ.

298**DRY SALTED HERRING****HARENG SALÉ À SEC**

DUT: Droog, nagezouten, steurharing
 FIN: Kuivasuolattu silli
 GER: Salzhering aus Landsalzung
 GRE: Aeexieaméni Aletisméni orega
 ITA: Aringa secca salata
 JPN: Shio-nishin, enzō-nishin
 NOR: Tørrsaltet sild
 POL: Sucho solony śledź
 POR: Arenque salgado a seco
 RUS: Сушеная соленая сельдь
 SCC: Suvo usoljena haringa
 SCR: Suho soljena heringa
 SPA: Arenque seco salado
 SWE: Tørrsaltad sill
 TUR: Tuzlu kuru ringa

Herring cured with dry salt in watertight tanks for at least six days, drained of pickle for 24 hours, firmly packed in boxes and thoroughly sprinkled with dry salt.

Hareng salé avec du sel sec dans des récipients étanches pendant au moins six jours, égoutté pendant 24 heures, puis pressé dans des caisses après avoir été abondamment saupoudré desel sec.

297**DRY SALTED FISH****POISSON SALÉ À SEC**

DAN: Tørrsaltet fisk
 DUT: Drooggezouten vis
 FIN: Kuivasuolattu kala
 GER: Trockensalzung
 GRE: Aeexieaméno Aletisméno psari
 ICE: þurr saltaður fiskur
 ITA: Pesce salato a secco
 JPN: Maki-shio-zuke, Furi-shiozuke
 NOR: Tørrsaltet fisk
 POL: Sucho solona ryba
 POR: Peixe salgado a seco
 RUS: Сушеная соленая рыба
 SCC: Suho solijena riba
 SCR: Suho solijena riba
 SPA: Pescado seco salado
 SWE: Tørrsaltad fisk
 TUR: Tuzlu kuru balik

Fish that have been cured by stacking split fish and dry salt in alternate layers so

Poisson qu'on a fait macérer en plaçant des couches alternées de poisson tranché

299**DULSE****RHODYMÉNIE PALMÉ**

DAN: Rødlage
 FIN: Punalevä
 ICE: Söl
 ITA: Alga rossa
 NOR: Søl
 POL: Krasnorosty jadalne
 POR: Alga-vermelha, Botelho-comprido
 RUS: Темнокрасная водоросль (съедобная)
 SCC: Vrsta crvene alge
 SCR: Vrsta crvene alge
 SPA: Alga roja
 SWE: Rødsallat

Rhodymenia palmata

(Atlantic)

One of the + RED ALGAE, washed and dried and eaten as delicacy; also used for animal feeding stuffs (Scandinavia).

(Atlantique)

+ ALGUE ROUGE, lavée et séchée; consommée en hors-d'œuvre; également utilisée pour la nourriture du bétail (Scandinavie).

300

DUNGENESS CRAB**DORMEUR DU
PACIFIQUE**

GER: Pazifischer Taschenkrebs
 KOR: 은행게과, eunhaenggegwa
 POL: Krab pacyficzny
 POR: Sapateiza do Pacífico
 RUS: Данженский краб
 SPA: Cangrejo dungeness

Cancer magister

(Pacific)

Also called **PACIFIC EDIBLE CRAB**.For marketing details see + **CRAB**Also called **MARKET CRAB** in California.

(Pacifique)

Crabe comestible dont les formes de

commercialisation sont détaillées sous + **CRABE**.Aussi appelé **MARKET CRAB** en Californie.

301

DUSKY DOLPHIN

GER: Dunkler Delphin

Lagenorhynchus obscurus

(S. Atlantic)

See also + **DOLPHIN**

(Atlantique Sud)

Voir aussi + **DAUPHIN**

302

DUSKY SEA PERCH**MÉROU NOIR**

DUT: Tandbaars
 FIN: Tummameriahven
 GER: Riesen-Zackenbarsch
 GRE: Rophós
 ITA: Cernia
 KOR: 바리과, barigwa
 POL: Granik wielki
 POR: Mero legítimo
 RUS: Гигантский мероу
 SCC: Finka, kirnja
 SCR: Kirnja
 SPA: Mero
 TUR: Sari hani orfoz

Epinephelus gigas or/ou Epinephelus guaza

(Atlantic/Mediterranean)

Commercially important in Spain.

See + **SEA PERCH** and + **GROUPEL**.

(Atlantique/Méditerranée)

Commercialement important en Espagne.

Voir + **MÉROU**.

303

DUSKY SHARK**REQUIN SOMBRE**

KOR: 흉상어과, hyungsangeogwa

Carcharhinus obscurus

(Atlantic – N.America)

See + **REQUIEM SHARK**.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Voir + **REQUIN TIGRE**.

304

**DUTCH CURED
HERRING****HARENG SALÉ À LA
HOLLANDAISE**

DAN: Sølaltet sild
 DUT: Hollandse pekelharing
 FIN: Merellä suolattu silli
 GER: Salzhering
 ICE: Skúffluð sild
 ITA: Aringhe all'olandese
 NOR: Hollandsk-behandlet sild
 POL: Śledź solony po holendersku
 POR: Arenque de cura holandesa
 RUS: Сельдь соленая по-голландски
 SCC: Haringa usojena na holandski način
 SCR: Heringa siljena holandskim načinom
 SPA: Arenque salado
 SWE: Sjösaltad sill

Herring gibbed and salted at sea and repacked ashore: method used in several other countries see e.g. + **MILKER HERRING** (U.S.A.), **BRILLES** (France).
 See also + **SALTED ON BOARD**.

Hareng vidé et étêté, salé en mer et conditionné à terre; méthode employée dans certains autres pays, voir par ex. + **MILKER HERRING** (E.U.), **BRILLES** (France).
 Voir aussi + **SALÉ À BORD**.

E

305

EAGLE RAY

AIGLE DE MER

DAN: Ørnerokke
 DUT: Duivelsrog (a) Arendskoprog, chuchu aquila (Ant.)
 FIN: (a) Kotkarausku
 GER: Adlerrochen
 GRE: Aetós, helidóna
 ICE: Arnarskata
 ITA: Aquila di mare, (d) Vaccarella
 JPN: Tobiei
 KOR: 매가오리속, maegaorisok
 NOR: Ørneskater
 POL: Orleń
 POR: (a) Ratão-ãguia, (c) Ratão-pintado, (d) Ratão-bispo
 RUS: Орляк
 SCC: Golub, kosir
 SCR: Golub
 SPA: Aguila de mar, (a) Chucho
 SWE: (a) Örnrocka, (b) Leopardrocka
 TUR: Folya, fulya

MYLIOBATIDAE

(Cosmopolitan) (Cosmopolite)
 Examples are:

Myliobatis aquila (a)

EAGLE RAY AIGLE DE MER COMMUN
 (European) (Atlantique/Méditerranée -
 (Atlantic/Mediterranean) Europe)

Myliobatis goodei (b)

SOUTHERN EAGLE RAY AIGLE DE MER CHUCHE
 (Atlantic - N.America) (Atlantique - Amérique du
 Nord)

Aetobatus narinari (c)

SPOTTED EAGLE RAY AIGLE DE MER LÉOPARD
 (Atlantic - N.America) (Atlantique - Amérique du
 Nord)

Pteromylaeus bovinus (d)

BULL RAY AIGLE VACHETTE
 (Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)

Myliobatis freminvillei (e)

BULLNOSE RAY AIGLE DE MER TAUREAU
 (Atlantic - N. and S. America) (Atlantique - Amérique du
 Nord et du Sud)

Myliobatis tenuicandatus (f)

EAGLE RAY AIGLE DE MER COMMUN
 (New Zealand) (Nouvelle-Zélande)
 See also + RAY. Voir aussi + RAIE.

306

EDIBLE CRAB

TOURTEAU

DAN: Taskekrabbe
 DUT: Noordzeekrab, hoofdkrab

FIN: Isotaskurapu
 GER: Taschenkrebs
 ICE: Töskukrabbí
 ITA: Granciporro
 KOR: 은행게과, eunhaenggegwa
 NOR: Krabbe, taskekrabbe
 POL: Krab kieszoniec
 POR: Sapateira
 RUS: Съедобный краб
 SPA: Buey
 SWE: Krabba, krabbtaska
 TUR: Asil pavurya, yengeç

Cancer pagurus

(Europe) (Europe)
 For marketing details see Pour les formes de
 + CRAB. commercialisation, voir
 + CRABE.

307

EEL

ANGUILLE

DAN: Ål
 DUT: Paling, aal
 FIN: Ankerias
 GER: Aal, Flusssaal
 GRE: Chéli
 ICE: Áll
 ITA: Anguilla
 JPN: Unagi
 KOR: 뱀장어과, baemjangeogwa
 NOR: Ål
 POL: Węgorz
 POR: Enguia, eiró
 RUS: Угревые, пресноводные угри
 SCC: Jegulja
 SCR: Jegulja
 SPA: Anguila
 SWE: Ål
 TUR: Yılan balığı

Variation in appearance at Young eel called: + ELVER.
 different times has led to a
 number of popular names;
 the LARGER YELLOW EEL is
 also known as BROAD-
 NORSED EEL, FROG-
 MOUTHED EEL; the SILVER
 EEL (breeding dress) is also
 called SHARP-NORSED EEL.
 Recommended trade name:
 EEL.

ANGUILLIDAE

(Seas and freshwater - (Eaux de mer et eaux douces -
 Cosmopolitan) Cosmopolite)

Anguilla anguilla (a)

+ EUROPEAN ELL + ANGUILE D'EUROPE
 (Mediterranean to Arctic) (de la Méditerranée à
 l'Arctique)

Anguilla rostrata (b)

+ AMERICAN EEL
(Atlantic/Freshwater –
N.America)

ANGUILLE D'AMÉRIQUE
(Atlantique/Eaux douces –
Amérique du Nord)

Anguilla japonica (c)

+ JAPANESE EEL
(Japan)

+ ANGUILE DU JAPON
(Japon)

Anguilla australis (d)

SHORT-FINNED EEL
(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Anguilla dieffenbachii (e)

LONG-FINNED EEL
(New Zealand)

ANGUILLE DE NOUVELLE-ZÉLANDE
(Nouvelle-Zélande)

Marketed

Fresh: Whole or as filets
Frozen: Whole or as filets
Smoked: Whole gutted hot
smoked, after preliminary
salting and drying, larger
eels are sometimes sliced
into small steaks before hot
smoking on trays; also hot-
smoked filets.

Jellied: small steaks are
boiled in a solution of
vinegar, salt and spices, and
packed after cooling into
jelly with a little vinegar,
sometimes with other
flavouring ingredients.
Sometimes pieces are
cooked in salted water and
gelatin, then packed in aspic,
without addition of vinegar.

Fried and vinegar cured:
small skinned pieces are
washed, dredged in salt and
cooked in butter or edible oil,
then covered by a vinegar
sauce with spices and
seasoning, or edible oil; e.g.
see + AALBRICKEN.

Canned: smoked, jellied and
vinegar cured eels may be
canned, but usually are
SEMI-PRESERVES; broiled,
seasoned and canned
(Japan), see + KABAYAKI. For
similar spp. + CONGER and
+ MORAY. Les changements
d'aspect, suivant les saisons,
ont valu à l'anguille de
nombreux noms populaires.
+ CIVELLE est le nom jeune
de la anguille d'Europe.

Commercialisé

Frais : entier ou en filets
Congelé : entier ou en filets
Fumé : entier, vidé et fumé à
chaud après salage et
séchage préliminaires; les
plus grosses anguilles sont
parfois découpées en
tranches avant d'être fumées
à chaud sur claies;
également en filets fumés à
chaud.

En gelée : les tranches sont
cuites au court bouillon et,
après refroidissement, mises
en gelée avec un peu de
vinaigre et autres aromates;
parfois cuites dans de l'eau
salée avec de la gélatine, puis
mises en aspic sans addition
de vinaigre.

**Frits et préparés au
vinaigre :** de petits
morceaux sans peau sont
lavés, saupoudrés de sel et
frits au beurre ou à l'huile,
puis couverts de sauce
vinaigrée, épicée et
assaisonnée; ex. voir
+ AALBRICKEN.

Conserves : les anguilles
fumées, en gelée, au
vinaigre, peuvent être mises
en conserve, mais
généralement SEMI-
CONSERVES; grillées,
assaisonnées, et mises en
conserves (Japon), voir
+ KABAYAKI. + CONGRE et
+ MURÈNE sont des espèces
semblables.

SCC: Manic
SCR: Živorodac
SWE: Tanglake, ålkusa

ZOARCIDAE

General name for the family.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Zoarces viviparus (a)

EELPOUT
(Europe)

LOQUETTE D'EUROPE
(Europe)

Also called GUFFER EEL

Macrozoarces americanus (b)

OCEAN POUT
(Atlantic – N.America)

LOQUETTE D'AMÉRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Also called SEA POUT,
MUTTONFISH.

309**ELECTRIC RAY****TORPILLE**

DAN: Elektrisk rokke
DUT: Sidderrog
FIN: Sähkörausku
GER: Zitterrochen
GRE: Moudiástra, narki
ICE: Hrökkviskata
ITA: Torpedine
JPN: Shibre-
POL: Dętwą elektryczną
POR: Tremelga
RUS: Гнусовые, электрические скаты
SCC: Drhtulja, trn, trnjevača
SCR: Drhtulja
SPA: Tremielga
SWE: Darrocka, elektriskrocka
TUR: Uyuşturan, elektrik balığı

TORPEDINIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Belonging to the Rajiformes. De la famille des Rajiformes.

Torpedo torpedo or/ou Torpedo ocellata or/ou Torpedo narke (a)

EYED ELECTRIC RAY
(Atlantic/Mediterranean)

TORPILLE OCELLÉE
(Atlantique/Méditerranée)

Torpedo marmorata (b)

MARbled ELECTRIC RAY
(Atlantic/Mediterranean)

TORPILLE MARBRÉE
(Atlantique/Méditerranée)

Torpedo nobiliana (c)

DARK ELECTRIC RAY
(Atlantic/Mediterranean –
Europe/N.America)
In North America called
ATLANTIC TORPEDO or DARK
TORPEDO.

TORPILLE NOIRE
(Atlantique/Méditerranée –
Europe/Amérique du Nord).

Narcine brasiliensis (d)

LESSER ELECTRIC RAY
(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

308**EELPOUT****LYCODE**

DAN: Ålekvabbe
DUT: (a) Puitaal, magge
FIN: (a) Kiviniilka
GER: (a) Aalmutter
ICE: Mjósi
KOR: 등가시치속, deungasichisok
NOR: (b) Ålekone
POL: Węgorzyca
POR: (a) Peixe-carneiro europeu, (b) Peixe-carneiro-americano
RUS: Бельдюговые

Torpedo californica (e)

PACIFIC ELECTRIC RAY
(Pacific – N.America)
See also + RAY.

(Pacifique – Amérique du Nord)
Voir aussi RAIE.

310**ELEGANT BONITO****BONITE À DOS
TACHETÉ**

POR: Bonito saltadar

Gymnosarda elegans

(Australia)
Also called WATSON'S
BONITO, WATSON'S LEAPING
BONITO.
See + TUNA.

(Australie)
Voir + THON.

311**ELEPHANTFISH****MASCA
LABOUREUR**

GER: Elefantfisch
POR: Peixe-elefante
SPA: Foca

Callorhynchus callorhynchus (a)

(Atlantic/Pacific – S. America) (Atlantique/Pacifique –
Amérique du Sud)

Callorhynchus milii (b)

(Australia/New Zealand) (Australie/Nouvelle-Zélande)

312**ELVER****CIVELLE**

DAN: Glasål
DUT: Glasaal
FIN: Lasiankerias
GER: Glasaal
ICE: Gleráll
ITA: Cieche
JPN: Meso, mesoko, mosokko, mekko
KOR: 뱀장어과, baemjangeogwa
NOR: Gulål
POR: Meixão, Angula
SPA: Angula
SWE: Glasål

Young + EEL; used for food.
Marketed alive or canned
(cooked in hot brine and
covered with oil).

Jeune de l' + ANGUILE; aussi
appelée PIBALLE.
Commercialisée vivante ou
en conserve (cuite au court-
bouillon et couverte d'huile).

313**EMPEROR****CAPITAINE**

JPN: Kuchibi-dai
KOR: 갈돔과, galdomgwa
POR: Passarinho, Ronquiho

LETHRINUS spp.

(Indian Ocean – Australia)

(Océan indien – Australie)

314**ENGLISH SOLE****CARLOTTIN
ANGLAIS**

ITA: Sogliola limanda del pacifico
POR: Solha-inglesa

Parophrys vetulus

(Pacific – N.America)
Belonging to the family
Pleuronectidae.
Might also be called + LEMON
SOLE, COMMON SOLE,
CALIFORNIA SOLE.

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des
Pleuronectidae.

Marketed

fresh and frozen.

Commercialisé

frais ou surgelé.

In New Zealand, the term
ENGLISH SOLE refers to
Peltorhampus
novaezelandiae.
See also + SOLE.

Voir aussi + SOLE.

315**ENSHÔ-HIN**

(Japan)

ENSHÔ-HIN

(Japan)

Fermented products such as
+ SHIOKARA.

Produits fermentés, tels que
le + SHIOKARA.

316**ESCABECHE**

(Spain)

ESCABÉCHE

(Espagne)

DAN: Marinade
DUT: Marinade
FIN: Marinadi
GER: Marinade
ITA: Scabeccio
KOR: 청어숙, cheongeosok
NOR: Marinade
POR: Escabeche
SPA: Escabeche
SWE: Marinad

(i) Sauce prepared from
vinegar, oil, wine and
various spices and
flavouring ingredients: used
especially in Spanish
speaking countries. Very
similar to + MARINADE
(France).

(i) Sauce à base de vinaigre,
d'huile, de vin, d'épices et
d'aromates variés; en usage
surtout dans les pays de
civilisation espagnole. Très
semblable à la
+ MARINADDE.

(ii) Small fish fried and
covered with ESCABECHE
(Spain).

(ii) Petits poissons frits et
recouverts de sauce
ESCABÉCHE (Espagne).

317

EULACHON**EULACHON**

FIN: Kynttiläkuore
 POR: Eulacom
 SWE: Eulachonen

Thaleichthys pacificus

(Pacifi/Freshwater –
 N.America)

Marketed locally fresh,
 smoked, and as food for fur-
 bearing animals.

Also called CANDLEFISH,
 SMELT.

See + SMELT.

(Pacifique/Eaux douces –
 Amérique du Nord)

Commercialisé pour la
 consommation locale: frais,
 fumé et pour la nourriture
 des animaux à fourrure.

Voir + EPERLAN.

318

EUROPEAN EEL**ANGUILLE
 D'EUROPE**

DAN: Ål
 DUT: Paling, aal
 FIN: Ankerias
 GER: Europäischer Aal
 GRE: Chéli
 ICE: Áll
 ITA: Anguilla
 KOR: 뱀장어과, baemjangeogwa
 NOR: Ål
 POL: Węgorz europejski
 POR: Engula-europeia
 RUS: Европейский — речной угорь, обыкновенный угорь
 SCC: Jegulja
 SCR: Jegulja
 SPA: Anguila
 SWE: Ål, europeisk ål

Anguilla anguilla

(Arctic to Mediterranean)

Also called RIVER EEL.
 Ways of marketing: see
 + EEL.

(De l'Arctique à la
 Méditerranée)

Aussi appelée ANGUILLE DE
 RIVIÈRE.
 Pour la commercialisation,
 voir + ANGUILLE.

319

**EUROPEAN
 LOBSTER****HOMARD
 EUROPÉEN**

DAN: Hummer
 DUT: Kreeft, zeekreeft
 FIN: Hummeri
 GER: Hummer
 GRE: Astakós
 ICE: Humar
 ITA: Astice
 NOR: Hummer
 POL: Homar
 POR: Lavagante
 RUS: Европейский омар
 SCC: Hlap, parog
 SCR: Rarog, hlap
 SPA: Bogavante
 SWE: Hummer
 TUR: Istakoz

Homarus gammarus or/ou Homarus vulgaris

(Atlantic – Europe)

For marketing see
 + LOBSTER.

Also called COMMON
 LOBSTER (U.K.).

(Atlantique – Europe)

Pour la commercialisation,
 voir + HOMARD.

320

EYEMOUTH CURE**HADDOCK
 'EYEMOUTH'**

(Scotland)

Haddock headed and split so
 that the bone is on the right
 hand side of the fish, brined
 for up to 30 minutes and
 lightly smoked, a lighter cure
 than the + FINNAN
 HADDOCK.

(Ecosse)

Eglefin étêté et tranché de
 telle sorte que la colonne
 vertébrale reste sur le côté
 droit du poisson, saumuré
 pendant 30 minutes, puis
 légèrement fumé;
 préparation moins poussée
 que pour le + FINNAN
 HADDOCK.

F

321

FAIR-MAID

(U.K.)

DUT: Gedroogde pilchard
FIN: Kuirattu sardiini
GER: Getrockneter Pilchard
ITA: Sardine seccate
POR: Sardinha seca
SCC: Sušena sardina
SCR: Sušena srdela
SPA: Fumados

Dried pilchard product, S.W. England; similar to FUMADOES (Spanish). See + PRESSED PILCHARD.

Pilchard séché, Angleterre du Sud-Ouest; semblable aux FUMADOS (Espagnols). Voir + PILCHARDS PRESSÉS.

322

FALL CURE

(Canada)

KOR: 대구속, daegusok

Light salted pickle cured cod, containing more moisture (45 to 48%) than the + GASPÉ CURE; prepared late in the year in Gaspé and New Brunswick.

Morue légèrement salée avec du sel sec, contenant plus d'eau (de 45 à 48%) que le + GASPÉ CURE; préparée vers la fin de l'année dans le Gaspé et le Nouveau-Brunswick.

323

FATTY FISH

DAN: Fed fisk
DUT: Veatte vis
FIN: Rasvainen kala
GER: Fettfisch
GRE: Psari me lipos
ICE: Feitfiskur
ITA: Pesce azzuro, pesce grasso
JPN: Tashibō-gyo
NOR: Fet fisk
POL: Ryba tłusta
POR: Peixe gordo
RUS: Жирная рыба
SCC: Masna riba
SCR: Masna riba
SPA: Pescado graso
SWE: Feta fiskslag
TUR: Yağlı balik

Fish in which the main reserves of fat are in the body tissues (e.g. *Clupeidae*, *Thunnidae* etc.). As distinguished from + WHITE FISH.

POISSON GRAS

Poisson qui constitue ses réserves graisseuses principales dans les muscles (ex. *Clupeidae*, *Thunnidae*, etc.). Par opposition à + POISSON MAIGRE.

324

FAZEEQ

(Egypt, Sudan)

Light salted fish product prepared by brine curing. Also called FESSIKH.

FAZEEQ

(Egypte, Soudan)

Préparation de poisson légèrement salé par saumurage. Appelé aussi FESSIKH.

325

FERMENTED FISH PASTE

(Far East)

DUT: Gefermenteerde vispasta
FIN: Fermentoitu kalatahna
GRE: Antjougópasta
ITA: Pasta di pesci fermentati
JPN: Shiokara
POR: Pasta de peixe fermentado
SCC: Fermentisana riblja pašeta
SCR: Fermentirana riblja pasta
SPA: Pasta de pescado fermentado
SWE: Jäst fiskpastej
TUR: Fermente balik macunu

Paste prepared from salted fish that has been macerated, sometimes to a smooth consistency, and allowed to ferment or ripen. Spices and colouring may be added. For example, + TRASSI IKAN (Indonesia) + SHIOKARA, + GYOMISO or UOMISO (all Japan). See also + FISH PASTE

PÂTE DE POISSON FERMENTÉ

(Extrême -Orient)

Pâte préparée à partir de poisson salé qui a macéré quelque temps et pris une consistance lisse et qu'on laisse jusqu'à la fermentation ou maturation. On peut y ajouter des épices ou des colorants. Ex. + TRASSI IKAN (Indonésie), + SHIOKARA, + GYOMISO ou + UOMISO (tous trois au Japon). Voir aussi + PÂTE DE POISSON.

326

FERMENTED FISH SAUCE

(Far East)

DUT: Gefermenteerde vissaus
FIN: Fermentoitu kalakastike
ITA: Salsa di pesci fermentati
JPN: Uo-shōyu
POR: Molho de peixe fermentado
SCC: Fermentisani riblji sos
SCR: Fermentirani riblji umak, fermentirani riblji sos
SPA: Salsa de pescado fermentado
SWE: Jäst fisklös
TUR: Fermente balik sosu

Liquid made through the fermenting of whole fish by

SAUCE DE POISSON FERMENTÉ

(Extrême-Orient)

Liquide obtenu par la fermentation des poissons

their own enzymes (e.g. the gastric juices) and by certain micro-organisms in presence of salt; for example: + NAM PLA (Thailand) + NUOC-MAM (Vietnam, Cambodia) + SHOTTSURU (Japan).

sous l'action de leurs propres enzymes (ex. sucs gastriques) et certains micro-organismes en présence de sel. Exemples: + NAM PLA (Thaïlande), + NUOC-MAM (Vietnam, Cambodge), + SHOTTSURU (Japon).

327

FILEFISH

BOURSE

DUT: Trekkervis
FIN: Viilakala
GER: Drückerfisch
GRE: Gourounópsaro
ICE: Kawahagi
ITA: Pesce balestra
KOR: 말쑤치, maljyuchi
POL: Alutera jednokolcowata
POR: Peixe-gatilho
RUS: Серый спинорог, курок
SCR: Mihaca
SPA: Pez ballesta
SWE: Tryckarfisk, filfisk
TUR: Çütre balığı

Generally refers to *Balistidae* (N.America), which also are named + TRIGGERFISH. Some references may list these species under the family name *Monacanthidae*.

Désigne généralement la famille des *Balistidae* (Amérique du Nord) appelés aussi + BALISTE ou POISSON-LIME (Canada). Quelques références peuvent mentionner ces espèces sous le nom de la famille des *Monacanthidae*.

***Alutera schoepfi* (a)**

ORANGE FILEFISH
(Atlantic)

BOURSE ORANGE
(Atlantique)

***Alutera ventralis* (b)**

DOTTERED FILEFISH
(Atlantic)

(Atlantique)

***Monacanthus tuckeri* (c)**

SLENDER FILEFISH
(Atlantic)

(Atlantique)

***Monacanthus cirrhifer* (d)**

(Japan)

(Japon)

See also + TRIGGERFISH.

Voir aussi + BALISTE.

328

FILLET

FILET

DAN: Filet
DUT: Filet
FIN: Kalafilee
GER: Filet
GRE: Filléto
ICE: Fiskflak
ITA: Filetto
JPN: Fjiré
NOR: Filet
POL: Filet
POR: Filete
RUS: Простое филе, простое филе с кусочками брюшны
SCC: Filet
SCR: Filet

SPA: Filete
SWE: File
TUR: Fileto

Strips of flesh cut parallel to the central bone of the fish and from which fins, main bones and sometimes belly flap have been removed; presented without or with skin.

Bande de chair coupée parallèlement à la colonne vertébrale du poisson débarrassé des nageoires, des arêtes principales et de la paroi inférieure de l'abdomen; présenté écaillé ou sans peau.

DAN: Side
DUT: Enkele filet
FIN: Filee
GER: Seite
GRE: Filléto
ICE: Fiskflak
ITA: Filetto singolo
JPN: Katami
NOR: Side
POL: Filet podwójny (platy)
POR: Filete de peixe chato
RUS: Двойное филе
SCC: Filet
SCR: Filet
SPA: Mitad de pescado
SWE: File
TUR: Fileto

(i) SINGLE FILLET or SIDE is the flesh removed from one side of a + ROUND FISH e.g. cod; two such fillets are obtained from each fish; the bellywall, though trimmed, is sometimes left on; term SIDE particularly used for single fillets of salmon. The Japanese term 'KATAMI' means that the one half of the fish is with bone.

(i) LE FILET SIMPLE est la chair d'une moitié de + POISSON ROND comme le cabillaud, le saumon. Deux filets sont ainsi obtenus dans chaque poisson; la paroi abdominale, parée, y est quelquefois laissée. Le terme japonais 'KATAMI' signifie que l'une des deux moitiés du poisson contient l'arête centrale.

FIN: Kaksoisfilee, perhosfilee
POL: Filet pojedynczy z platem brzuszny

(ii) FULL NAPE FILLET (U.S.A.): a single fillet which includes belly flap and often rib bones. COMMERCIAL or QUARTER NAPE FILLET: belly flap removed, essentially boneless.

(ii) FULL NAPE FILLET (E.U.): filet simple qui comprend la partie ventrale et parfois quelques arêtes. 'COMMERCIAL' ou 'QUARTER NAPE FILLET' dont on a enlevé la partie ventrale et sans arête.

DAN: Dobbeltfilet
DUT: Blokfilet
GER: Doppei-filet
GRE: Petáli
ICE: Flattur fiskur
ITA: Filetto doppio
NOR: Dobbeltfilet
POL: Filet
POR: Filete inteiro
SCR: Resplacena riba
SWE: Dubbelfilad, flundra

(iii) **BLOCK FILLET** is the flesh cut from both sides of the same fish, the two pieces remaining joined together along the back; usually made from the smaller sizes of fish, e.g. small haddock, whiting, herring (Denmark, Germany, Sweden); one block fillet is obtained from each fish; also called **ANGEL FILLET** (for haddock in U.K.) and **BUTTERFLY FILLET**; may also be called **CUTLET** (particularly when smoked). In some species fillet is left joined along belly flap, e.g. **MACKEREL BLOCK FILLET**

DUT: Dubbele filet
ICE: Flök
JPN: Wagiri
TUR: Kılıçığı alınmış balık filtosu

(iii) **FILET DOUBLE** désigne les deux filets d'un même poisson restant attachés par le dos; généralement fait avec des poissons de petite taille, tels que l'églefin, le merlan, le hareng (Danemark, Allemagne, Suède); un seul de ces filets est obtenu par poisson. Pour certaines espèces comme le maquereau, le 'Block Fillet' reste uni par la partie abdominale.

(iv) **CROSSCUT FILLET** (G.B.) is the designation used for fillets of flat fishes; they may include the belly flap; two such fillets are obtained from each fish. If each of these fillets is taken off in two pieces, they are known as **QUARTER-CUT FILLETS**; four such fillets are obtained from each flat fish.

(v) **FORMED FILLET** (U.S.A.) is an irregularly shaped mass of fish flesh made from frozen fish portions moulded by pressure into a fillet shape. May also be formed from small or large fresh fillets and subsequently frozen in a mould; may be raw, breaded; breaded, fried; battered, fried, or raw. Marketed frozen. See + **FISH PORTIONS**.

(iv) **CROSSCUT FILLET** (G.B.) désigne les filets de poissons plats qui peuvent comprendre la partie ventrale; on obtient deux filets par poisson. Si chacun de ces filets est partagé en deux, on obtient quatre 'QUARTER-CUT FILLETS' par poisson plat.

(v) **FILET RECONSTITUÉ** (É.U.): masse de chair de poisson de forme irrégulière préparée à partir de portions de poisson congelé moulée par pression en forme de filet. Peut aussi être reconstitué à partir de petits filets frais, congelés dans un moule. Peut être cru, pané; pané, frit; passé dans la pâte à frire, ou cru. Commercialisé congelé. Voir + **PORTIONS DE POISSON**.

329

FINING COMPOUND

SPA: Ictiocola
DUT: Visgelatine
FIN: Selvike, kalannahasta
ITA: Ittiocolla
POR: Ictiocola

Type of isinglass formerly used in clarification of beer; see + **ISINGLASS**.

Ictyocolle utilisée autrefois pour la clarification de la bière; voir + **ICHTYOCOLLE**.

330

FINNAN HADDOCK

DAN: Koldrøget kullerfilet
DUT: Koudgerookte schelvis

EGLIFIN FUMÉ

GER: Kaltgeräucherter Schellfisch
ICE: Reykt ýsa
ITA: Asinello affumicato
NOR: Røkt hyse
POR: Arinca fumada
SCR: Kylmäsavustettu koljafillee
SPA: Eglefino ahumado
SWE: Kallrökt kolja

Headed and gutted haddock, split and lightly salted in brine, cold smoked for a few hours; may be sold trimmed, i.e. with inedible parts such as flaps and tail cut off; heavier smoke than for + **PALE CURE**; also called **FINNAN**, **FINNAN HADDIE**, **FINDON HADDOCK**. Pieces of cooked finnan flesh may be canned (N.America). See also + **SMOKIE** (hot-smoked small haddock)

Eglefin étêté, vidé, tranché et légèrement salé en saumure, fumé à froid pendant quelques heures; peut être vendu paré (débarrassé des parties non comestibles); plus fortement fumé que le + **PALE CURE**. Les morceaux de chair du finnan haddock cuit peuvent être mis en conserve (Amérique du Nord). Voir aussi + **SMOKIE** (G.B.) (Petit églefin fumé à chaud).

331

FIN-WHALE**RORQUAL COMMUN**

DAN: Finhval
DUT: Vinvis
FIN: Sillivalas
GER: Finwal
GRE: Falaena
ICE: Langgreyður
ITA: Balenottera comune
JPN: Nagasukuzira
KOR: 긴수염고래, ginsuyeomgorae
NOR: Finnval
POL: Finwal
POR: Baleia-comun, Rorqual-comun
RUS: Финвал
SCC: Plavi kit
SCR: Plavi kit
SPA: Rocual, ballena de aleta
SWE: Fenväl
TUR: Fin balinası

Balaenoptera physalus

(Cosmopolitan)
Also commonly referred to as + **RORQUAL** or **COMMON RORQUAL**; also called **FINNER**, **COMMON FINBACK**, **HERRING WHALE**, **RAZORBACK**; commercially important; makes up bulk of Antarctic catch.

See also + **RORQUAL** and + **WHALE**.

(Cosmopolite)
Appelé encore **BALEINE À TOUQUET**. De grande importance commerciale; constitue le gros de prises de l'Antarctique.

Voir + **RORQUAL** et + **BALEINE**.

332

FISCHFRIKADELLEN

(Germany)

Flesh of cod, coalfish or other white fish made into rissoles by mixing with

FISCHFRIKADELLEN

(Allemagne)

Chair de cabillaud, lieu noir ou autre poisson maigre, préparée en boulettes avec

binding materials and spices, then roasted, fried or hot-smoked, after cooling. Also packed in cans or glass jars usually with vinegar and spices.

Marketed as semi-preserve or canned.
Also called BRISOLETTEN.
See also + FISH BALL, + FISH CAKE, + FISH PUDDING.

des ingrédients de liaison et des épices, qui seront grillées, frites ou fumées, après refroidissement. Egalement mis en conserve ou en bocaux de verre, généralement avec du vinaigre et des épices. Commercialisée en semi-conserve, ou en conserve. Voir aussi + BOULETTE DE POISSON, + PÂTÉ DE POISSON.

333

FISCHSÜLZE

(Germany)

Flesh of cooked fish, minced and mixed with cucumbers, onion, spices and other ingredients, packed in jelly, dissolved by heat. Product similar to corned beef. Minimum fish content 60%. See also + FISH IN JELLY.

FISCHSÜIZE

(Allemagne)

Chair de poisson cuite, hachée et mélangée avec des concombres, oignons, épices et autres ingrédients, mise en gelée et recuite. Produit semblable au 'Corned Beef'. Le contenu minimum en poisson est de 60%. Voir aussi + POISSON EN GELÉE.

334

FISH 'AU NATUREL'**POISSON 'AU NATUREL'**

DAN: Fisk naturel, fisk i egen kraft
DUT: (i) Vis in eigen bouillon
FIN: Kalaa omassa liemessään
GER: Fischvollkonserve Naturell (in eigenem Saft)
ITA: Pesce, al naturale
POL: Konserwa: ryba w sosie własnym
POR: Conserva de peixe ao natural
RUS: Консервы: рыба (натуральная)

(i) In U.K. the term 'au naturel' designates a canned product prepared by cooking fish in its own juice.

(ii) In French, the term 'au naturel' refers to canned fish in light brine, sometimes vinegar and flavouring agents added.

(i) En Grande-Bretagne, le terme 'au naturel' désigne un produit en conserve où le poisson est cuit dans son propre jus.

(ii) En France, 'au naturel' s'applique aux conserves où le poisson est couvert d'une saumure légère parfois vinaigrée et faiblement aromatisée.

335

FISH BALL**BOULETTE DE POISSON**

DAN: Fiskeboller
DUT: Visvallen, visballetjes
FIN: Kalapulla
GER: Fischklops, Fischkloss
ICE: Fiskibollar
ITA: Pesce lesso in palette
JPN: Gyodan, uo-dango
NOR: Fiskeboller
POL: Frykadelki rybne
POR: Almôndega de peixe

RUS: Рыбные фрикадельки
SCC: Cuftrice od ribe
SCR: Riblji Valjušci
SPA: Albondiga de pescado
SWE: Fiskbullar
TUR: Balık köftesi

Flesh of white fish such as cod or haddock added to a mixture of milk, fish broth, flour or other binding ingredients and seasoning, made into balls and cooked. Marketed as semi-preserves, canned (topped up with fish broth or sauces) or frozen. Also called FISH DUMPLING. In Norway particularly from coal-fish (called 'SIDEOLLER'). See also + FISH CAKE, + FISCHFRIKADELLEN (Germany), FISH PUDDING.

Chair de poisson maigre, morue ou églefin, additionnée d'un mélange de lait, de bouillon de poisson, de farine ou autre liaison, assaisonnée, présentée en boulettes et cuites. Commercialisée en semi-conserve, en conserve (couverte de bouillon de poisson ou de sauces) ou congelée. En Norvège on utilise particulièrement le lieu noir. Voir aussi + PÂTÉ DE POISSON, + FISCHFRIKADELLEN (Allemagne).

336

FISH CAKE**PÂTÉ DE POISSON**

DAN: Fiskekage
DUT: Viscake
FIN: Kalapihvir
GER: Fischkuchen
ITA: Polpettone di fescio
JPN: Neriseihin
NOR: Fiskekake
POL: Ciasteczka rybne
POR: Bolo de peixe
RUS: Рыбные лепешки
SCC: Pašteta od ribe
SCR: Riblji kolac
SPA: Pastel de pescado
SWE: Fiskekaka
TUR: Balık keki

Cooked fish product made from fresh or salted fish, mixed with potatoes, seasoning and sometimes egg and butter; onions are also sometimes added; the cooked fish, mixed with cooked potato and minced fish made into small cakes; sometimes dipped into egg and breadcrumbs and fried in deep fat. Fish content may range from 35% to 50% by weight.

Most spp. of white fish are used, e.g. cod, haddock, coalfish and sometimes salmon; shellfish meat, such as crab, is also used to make crab cakes in a similar way; various other flavours may be added e.g. tomato. Marketed cooked, cooked and frozen, or frozen, or frozen ready for frying, also canned.

Produit cuit fait avec du poisson frais ou salé mélangé à des pommes de terre, parfois des oeufs et du beurre, et assaisonné; le mélange obtenu, haché, est préparé en petits pâtés; cuits au four souvent trempés dans de l'oeuf, panés et frits. La quantité de poisson peut varier de 35% à 50% du poids. Les principales espèces de poissons maigres sont utilisées: cabillaud, églefin, lieu noir, saumon; la chair de crustacés, comme le crabe, peut être utilisée de la même façon pour les pâtés de crabe; on peut encore ajouter différents aromes, ex. la tomate. Commercialisé cuit, cuit et congelé ou congelé prêt à être frit. Egalement en conserve.

See also + FISH BALL, + FISCHRIKADELLEN (Germany), + FISH PUDDING.

Voir aussi + BOULETTE DE POISSON, + FISCHRIKADELLEN (Allemagne).

337

FISH CHOWDER**POTAGE
AU POISSON**

DUT: Vissoep
FIN: Kalamuhennos
GER: Fischsuppe
GRE: Minestrone di pesce
ITA: Fisksúpa
POL: Zupa rybna
POR: Ensopado de peixe com carne de porco
RUS: Уха (Густая похлебка из рыбы)
SWE: Fiskstuvning
TUR: Balık çorbası

In North America a mixture of cooked fish or shellfish and potatoes in broth made from pork, flour, seasoning and fish stock, e.g. + CLAM CHOWDER, + HADDOCK CHOWDER, similar to + FISH SOUP, but usually thicker. Marketed canned or dehydrated.

En Amérique du Nord, mélange de poisson cuit ou crustacés avec des pommes de terre dans un bouillon à base de porc, de farine, d'assaisonnement et de bouillon de poisson, ex. + SOUPE DE CLAM, + SOUPE D'EGLEFIN; analogue à la SOUPE DE POISSON, mais généralement plus épais. Commercialisé en conserve ou déshydraté.

338

FISH FLAKES**FLOCONS
DE POISSON**

DUT: Visvlokken
FIN: Kalahiuutale
GER: Fischflocken
ITA: Fiocchi di pesce
JPN: Furéku
POL: Plátky rybne
POR: Flocos de peixe
RUS: Рыбные хлопья
SCC: Pahljice od ribe
SCR: Mrvice od riba
SWE: Fiskflingor

Product prepared in U.S.A.: headed and gutted white fish, such as cod and haddock, washed, brined and steamed: the bones removed and the cooked flesh broken up into flakes and canned.

Produit préparé aux Etats-Unis: poisson maigre (morue, églefin) étêté, vidé, lavé, saumuré et cuit à la vapeur; débarrassée de ses arêtes, la chair cuite est divisée en flocons et mise en conserve.

339

FISH FLOUR**FARINE DE
POISSON
COMESTIBLE**

DAN: Spiseligt fiskemel
DUT: Visbloem
FIN: Kalajauho, elintarvikelaatu

GER: Fischmehl für menschliche Ernährung
ICE: Fiskmjöl, einkum manneldismjöl
ITA: Farina di pesce per alimentazione umana
JPN: Shokuyō-gyofun, skokuryō-gyofun
NOR: Spiseligt fiskemel (Fiskeprotein konsentrat)
POL: Mączka rybna jadalna
POR: Farinha de peixe para o consumo humano
RUS: Рыбная мука
SCC: Jestivo riblje brašno
SCR: Riblje brašno za ljudsku hranu, riblji bjelancevinasti koncentrat
SPA: Harina de pescado para el consumo humano
SWE: Fiskmjöl (för människoföda), fiskprotein-koncentrat
TUR: Balık unu

+ FISH MEAL prepared for human consumption; see also + FISH PROTEIN CONCENTRATE. If the product is required to be tasteless and odourless, or nearly so, quite elaborate extracting processes must be employed on the raw fish, or the finished meal, to remove all oil and most trace constituents.

Préparée pour la consommation humaine; voir + CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE POISSON. Pour obtenir un produit presque inodore et sans saveur, on doit extraire minutieusement toute trace d'huile de la matière première ou du produit fini.

340

FISH GLUE**COLLE DE POISSON**

DAN: Fiskelim
DUT: Vislijm
FIN: Kalaliima
GER: Fischleim
GRE: Psarócolla
ICE: Fiskilim
ITA: Colla liquida di pesce
JPN: Gyokó
NOR: Fiskelim
POL: Klej rybny
POR: Cola de peixe
RUS: Рыбный клей
SCC: Riblji lepak
SCR: Riblje ljepilo
SPA: Cola de pescado
SWE: Fisklim
TUR: Balık tutkallı

Gelatinous liquid glue prepared from + FISH WASTE, e.g. skin, bones, etc.; the skins of fish are a useful source of glue, particularly those of white fish species.

Colle liquide gélatineuse préparée à partir de déchets de poisson (peau, arêtes, etc.); les peaux de poisson sont la meilleure matière première, en particulier celles des poissons maigres.

341

FISH IN JELLY**POISSON EN GELÉE**

DAN: Fisk i gele
DUT: Vis in gelei
FIN: Kalahyytelö
GER: Fisch in Gelee
ICE: Fiskur í hlaup
ITA: Pesce in gelatina
NOR: Fisk i gelé
POL: Ryba w galarecie
POR: Peixe em geleia
RUS: Рыба в желе
SCC: Ribna u aspiku

SCR: Ribe uželev, riblja hladetina
 SPA: Pescado en gelatina
 SWE: Fisk i gelé
 TUR: Jelâtinli balık

Pieces of fish or minced fish cooked or heated in acidified brine or with vinegar or fried or smoked and packed in gelatin or gelatin and pectin or aspic (dissolved by heat); in Germany usually with cucumbers, onions and spices and must contain 50% fish.

See also +
 KOCKFISCHWAREN
 (Germany), + FISCHSULZE
 (Germany).

Morceaux de poisson ou poisson émincé, cuits (ou frits) dans une saumure acidifiée ou avec du vinaigre; présenté dans la gélatine ou dans un mélange de gélatine et pectine ou en aspic (dissous par la chaleur); en Allemagne, généralement préparé avec des concombres, des oignons et des épices, pour une proportion de 50% de poisson. Voir aussi
 + KOCHFISCHWAREN,
 + FISCHSÛLZE (Allemagne).

342

FISH LIVER

FOIE DE POISSON

DAN: Fiskelever
 DUT: Vislever
 FIN: Kalanmaksaa
 GER: Fischleber
 GRE: Ípar íhthios
 ICE: Fisklifur
 ITA: Fegato di pesce
 JPN: Gyo-kanzô, gyorui kanzô
 NOR: Fiskelever
 POL: Wątróbka rybna
 POR: Fígado de peixe
 RUS: Рыбная печень
 SCC: Riblja jetra, riblja džigerica
 SCR: Riblja jetra
 SPA: Hígado de pescado
 SWE: Fiskelever
 TUR: Balık karaciğeri

Certain fish livers are used for preparation of medicinal products (high vitamin A and D content) and sometimes as food; e.g. livers from cod and allied spp., halibut, tunas, certain sharks (blue shark, porbeagle) also mackerel. Livers of lower vitamin A and D content such as those from rays, spotted dogfish and basking shark can be used for industrial products. See also + FISH LIVER OIL, and under individual spp.

Marketed

Fresh: in ice, for a few days.

Salted: heavily, in airtight containers for one or two months.

Canned: whole livers or as a paste, also with spices, mostly cod liver oil or other edible oil added; sometimes smoked.

Voir aussi + HUILE DE FOIE DE POISSON.

Certains foies de poisson sont employés pour préparer des produits médicinaux (haute teneur en vitamines A et D) ou parfois comme aliment; ex. foies de morue, de flétan, de thon, de certains requins et de maquereau. Les foies de certains poissons dont la teneur en vitamines A et D est minime (raie, aiguillat, etc.), sont utilisés comme produits industriels.

Commercialisé

Frais : dans de la glace, pendant quelques jours.

Salé : fortement salés, dans des récipients hermétiques pendant un ou deux mois.

Conservé : entiers ou en pâte, avec des épices et couvert d'huile de foie de morue ou autre huile comestible; quelquefois fumés.

343

FISH LIVER OIL

HUILE DE FOIE DE POISSON

DAN: Fiskeleverolie
 DUT: Levetraan
 FIN: Kalanmaksaaöljy
 GER: Fischleberöl, Fischlebertran
 GRE: Mourounélaion
 ICE: Lýsi
 ITA: Olio di fegato di pesce
 JPN: Kanyu
 NOR: Tran
 POL: Olej z wątróbek rybnych, tran
 POR: Óleo de fígado de peixe
 RUS: Рыбий жир
 SCC: Riblje (jetreno) ulje
 SCR: Riblje jetreno ulje
 SPA: Aceite de hígado de pescado
 SWE: Fiskeleverolja
 TUR: Balık karaciğer yağı (balık yağı)

Oil extracted from + FISH LIVERS (mostly + WHITE FISH), and used for various industrial purposes, some have valuable content of vitamins A and D: e.g. + COD LIVER OIL, + HALIBUT LIVER OIL.

Huile extraite de + FOIES DE POISSON (principalement de + POISSON MAIGRE) et utilisée pour différents usages industriels. Certaines huiles ont une haute teneur en vitamines A et D; ex. + HUILE DE FOIE DE MORUE, + HUILE DE FOIE DE FLÉTAN.

344

FISH LIVER PASTE

PÂTE DE FOIE DE POISSON

DAN: Fiskeleverpostej
 DUT: Visleverpastei
 FIN: Kalanmaksatahna
 GER: Fischleberpaste
 ICE: Fisklifrarkaefa
 ITA: Pasta di fegato di pesce
 NOR: Fiskeleverpostei
 POL: Pasta z wątróbek rybnych
 POR: Pasta de fígado de peixe
 RUS: Паста из рыбной печени
 SCC: Riblja jetrena pašteta
 SCR: Riblja jetrena pasta
 SPA: Pasta de hígado de pescado
 SWE: Fiskeleverpastej
 TUR: Balık karaciğeri macunu

Fish liver mixed with salt, spices or other flavouring ingredients and ground. Marketed canned. See also + FISH LIVER.

Foie de poisson additionné de sel d'épices ou autres aromates et broyé. Commercialisé en conserve. Voir aussi + FOIE DE POISSON.

345

FISH MEAL

FARINE DE POISSON

DAN: Fiskemel
 DUT: Vismeel
 FIN: Kalajauho, rehulaatu
 GER: Fischmehl
 GRE: Ichthyálevron
 ICE: Fiskmjöl

ITA: Farina di pesce
 JPN: Gyo-fun
 NOR: Fiskemel
 POL: Mączka rybna paszowa
 POR: Farinha de peixe
 RUS: Рыбная мука
 SCC: Riblje brašno
 SCR: Riblje brašno
 SPA: Harina de pescado
 SWE: Fiskmjöl (för djurföda)
 TUR: Balık unu

Fish and fish-processing offal dried, often after cooking and pressing (for fatty fish), and ground to give a dry, easily stored product that is a valuable ingredient of animal feeding stuffs. In Europe, mainly capelin, sandeel, mackerel and Norway pout are used for fish meal production. In Japan principal species are sauries, mackerels, sardines; in Peru anchoveta, in the U.S.A. menhaden. Various types are distinguished commercially, such as WHITE FISH MEAL + HERRING MEAL, COD MEAL, + WHOLE OR FULL MEAL, etc. Some high grade meal is used for human consumption, and small quantities of meal are used for fertilisers. See also + FISH FLOUR.

Produit pulvérulent obtenu à partir de poissons et déchets de poisson séché après cuisson, essoré (poisson gras) et broyé en un produit sec, facile à stocker, destiné à la nourriture des animaux. En Europe, pour la production de farine de poisson, on utilise principalement le capelan, le lançon, le maquereau et le tacaud norvégien; au Japon, le maquereau, sardines; au Pérou les anchois, aux E.U. le menhaden. Commercialement, on distingue plusieurs farines: FARINE DE POISSON MAIGRE, + FARINE DE HARENG, DE MORUE, + FARINE ENTIÈRE OU COMPLÈTE, etc. Certaines farines de haute qualité sont utilisées pour la consommation humaine; d'autres, en moindre quantité, sont utilisées comme engrais. Voir aussi + FARINE DE POISSON COMESTIBLE.

346

FISH NUGGETS

(U.S.A.)

Pieces of fish flesh (not minced) formed into small irregular shapes, weighing up to 0.9 oz. May be formed from fillets, fillet pieces or fish blocks. Breaded, fried or raw, breaded. Marketed frozen.

BOULETTES DE POISSON

(E.U.)

Morceaux de chair de poisson (non hachée) reconstitués de façon irrégulière, pesant jusqu'à 0.9 oz. Peuvent être faits à partir de filets, de morceaux de filets ou de blocs de poisson. Panés, frits ou crus, panés. Commercialisés congelés.

347

FISH OILS**HUILES DE POISSON**

DAN: Fiskeolie
 DUT: Visoliën
 FIN: Kalaöljy
 GER: Fischöle
 GRE: Ichthyélaia
 ICE: Búklýsi
 ITA: Olio di pesce
 JPN: Gyo-yu
 NOR: Fiskeolje

POL: Oleje rybne
 POR: Óleo de peixe
 RUS: нефть рыбы
 SCC: Riblja ulja
 SCR: Riblja ulja- riblji trani
 SPA: Aceite de pescado
 SWE: Fiskolja
 TUR: Balık yağı

Oils of the drying and semi-drying types extracted from all parts of the body of fish (+ FISH LIVER OILS from the liver only); they are extracted mainly from + FATTY FISH, such as herring, where the oil content is mainly in the body and not in the liver: may also be extracted from + FISH WASTE. Fish oils are used in the manufacture of edible fats, soaps and paints, for leather dressing and linoleum manufacture, also + FISH STEARIN.

On distingue des huiles de deux types: siccative et semi-siccative, extraites de toutes les parties du corps des poissons (+ HUILE DE FOIE extraite seulement du foie); elles sont extraites principalement des poissons gras (hareng) où la plus grande partie de l'huile se trouve dans le corps et non dans le foie; elles peuvent être également extraites de déchets de poissons. Les huiles de poisson sont utilisées pour la fabrication de graisse comestible, savon et peinture, pour le traitement des cuirs et la fabrication du linoléum. Voir aussi + STÉARINE DE POISSON.

348

FISH PASTE**PÂTE DE POISSON**

DAN: Fiskepasta
 DUT: Vispasta
 FIN: Kalatahna
 GER: Fischpaste
 GRE: Antjougópasta
 ICE: Fiskkaefa
 ITA: Pasta di pesce
 JPN: Fisshu pêsuto
 NOR: Fiskepasta
 POL: Pasta rybna
 POR: Pasta de peixe
 RUS: Рыбная паста
 SCC: Riblja pašteta
 SCR: Rablja pasta
 SPA: Pasta de pescado
 SWE: Fiskpastej
 TUR: Balık ezmesi

Fish mixed with salt, with or without spices or flavouring ingredients, ground to fine consistency, of lowered moisture content, often with added fat; used as sandwich spread (FISH SPREAD). Fish used may be pretreated (salted, smoked); also prepared from ROE. Marketed mainly semi-preserved, but also canned. See also + FERMENTED FISH PASTE, + QUENELLES, + SHELLFISH PASTE.

Poisson mélangé à du sel, avec ou sans assaisonnement, et broyé en une pâte de consistance lisse, dont le contenu en est minime et à laquelle on ajoute souvent des matières grasses; utilisée pour tartiner. Le poisson (dans certains cas la rogue) employé peut avoir subi un traitement préalable (salaison, fumage). Commercialisée principalement en semi-conserve, parfois en conserve. Voir aussi + PÂTE DE POISSON FERMENTÉ, + QUENELLES, + PÂTE DE MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS.

349

FISH PIE

DAN: Fiskepie
 DUT: Vispastei
 FIN: Kalapiirakka
 GER: Fischpastete
 ICE: Fiskuódingur
 ITA: Terrina di pesce
 NOR: Fiskepai
 POL: Paszтет rybny
 POR: Terrina de peixe
 RUS: Рыбный паштет
 SCC: Pita od ribe
 SCR: Riblja pita
 SPA: Pastel de pescado
 SWE: Fiskpaj
 TUR: Balık böreği

Fish, often minced and sometimes mixed with vegetables, particularly potato, and baked; may have pastry casing. Marketed fresh or frozen.

Poisson coupé et parfois mélangé avec des légumes, surtout des pommes de terre, et cuit au four; peut être présenté en croûte. Commercialisé frais ou congelé.

350

FISH PORTION

DUT: Vismoot
 FIN: Kala-annos
 GRE: Merida psariou
 ICE: Fisk-skammtur
 ITA: Porzione di pesce
 JPN: Kirimi
 NOR: Fiskestykke
 POL: Porcja ryby
 POR: Porção de peixe
 RUS: Порционная рыба
 SCC: Porcija ribe
 SCR: Riblji odrezak, riblja porcija
 SPA: Porción de pescado
 SWE: Fiskportion
 TUR: Balık porsiyonu

(i) A piece of fish cut to reasonable size for the individual for retail sale; may be all or part of a + FILLET, or + STEAK; may be fresh, fried or frozen.

(i) Morceau de poisson correspondant à une ration individuelle, pour la vente au détail. Peut être frais, frit ou congelé.

(ii) In U.S.A. portions are rectangular-shaped unglazed masses of cohering pieces of fish flesh, cut from frozen fish blocks. Portions weigh not less than 1½ oz. (about 40 g) and are at least 3/8 in (1 cm) thick. Portions may be raw, battered or breaded, fried or uncooked, then quick frozen after packing.

(ii) Aux E.U. les portions sont des morceaux rectangulaires coupés dans des blocs de poisson congelé. Ces portions pèsent au moins 40 g et ont une épaisseur de 1 cm au moins. Les portions peuvent être crues, passées dans une pâte à frire ou panées, frites ou non cuisinées ou congelées rapidement après emballage.

351

FISH PROTEIN CONCENTRATE (FPC)

Any stable fish preparation intended for human consumption, in which the protein is more concentrated than in the original fish; marketed in granular, powdered or extract form; water can be removed by drying or solvent extraction. Two types exist i.e. A and B of which type A is odourless and colourless while type B not, principally due to different fat content (less than 1% in type A, less than 10% in type B).

CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE POISSON

Toute préparation de poisson pour la consommation humaine dans laquelle la protéine est plus concentrée que dans le poisson; commercialisée en granulés, en poudre ou sous forme d'extrait. L'élimination de l'eau peut se faire par séchage ou extraction aux solvants. Il existe deux types, A et B; le type A est inodore et incolore tandis que le type B ne l'est pas en raison notamment de la différence de teneur en graisse (moins 1% pour le type A, moins 10% pour le type B).

352

FISH PUDDING

DUT: Vispudding
 FIN: Kalamassa
 ICE: Fiskbúodingur
 ITA: Pasticcio di pesce
 NOR: Fiskepudding
 POR: Pudim de peixe
 SWE: Fiskpudding
 TUR: Balıktan puding

Composition as + FISH BALL. Marketed fresh (for local consumption) canned or deep frozen. Canned fish pudding is normally pre-cooked in cans before sealing and heat processing. See also + FISH CAKE, + FISCHFRIKADELLEN (Germany).

Même préparation que pour les + BOULETTES DE POISSON. Commercialisé frais, pour la consommation locale, en conserve ou surgelé. Le produit en conserve est préalablement cuit dans les boîtes avant sertissage et stérilisé par la chaleur. Voir aussi + PÂTÉ DE POISSON, + FISCHFRIKADELLEN (Allemagne).

353

FISH SALAD

DAN: Fiskesalat
 DUT: Vis salade
 FIN: Kalasalaati
 GER: Fischsalat
 GRE: Psarosalata
 ICE: Fisksalat
 ITA: Insalata di pesce
 NOR: Fiskesalat
 POL: Salatka rybna
 POR: Salada de peixe
 RUS: Рыбный салат
 SPA: Salpicón de pescado
 SWE: Fisksallad
 TUR: Balık salatası

SALADE DE POISSON

Cooked, salted or marinated fish, diced, with spices, diced onions, cucumbers and vegetables according to the type of salad, mixed with vinegar and edible oil or mayonnaise. Minimum fish contents are fixed for various special types. See + HERRING SALAD, + TUNA SALAD, also made from Crustacea, e.g. KRABBEN-ALAT (Germany).

Poisson cuit, salé ou mariné, coupé en petits cubes, avec addition d'épices, d'oignon émincé, de concombre et de légumes variés suivant le genre de salade, assaisonné de vinaigre et d'huile comestible ou de mayonnaise. Le contenu minimum en poisson varie suivant les salades. Voir + SALADE DE HARENG, + SALADE DE THON. Peut être faite avec des crustacés: ex. + SALADE DE CRABE (Allemagne).

354

FISH SAUSAGE**SAUCISSE DE POISSON**

DAN: Fiskepølse
DUT: Visworst
FIN: Kalamakkara
GER: Fischwurst
ICE: Fiskpýlsa
ITA: Salsiccia di pesce
JPN: Fisshu sóséji, gyoniku soseji
NOR: Fiskepølse
POL: Kielbaski rybne
POR: Salsicha de peixe
RUS: Рыбные колбаски
SCC: Riblje kobasice
SCR: Riblje kobasice
SPA: Emutido de pescado
SWE: Fiskkorv
TUR: Balik sosisi

Fish flesh ground with a small amount of fat, seasoning and sometimes a cereal filler; packed into sausage casing, sometimes cooked; the contents may be smoked before filling the case, or the whole sausage smoked afterwards; may be sold skinless or with skin on. Tuna meat is much used for sausage manufacture, e.g. + TUNA LINKS. Marketed fresh, semi-preserved, pasteurised or canned. See also + FISH WIENER (U.S.A.).

Chair de poisson broyée avec une petite quantité de graisse, éventuellement des matières amylicées de complément, assaisonnée et mise dans un boyau à saucisse, parfois cuite; la saucisse terminée, ou son contenu avant boudinage, peut être fumée; commercialisée avec ou sans peau. La chair du thon est fréquemment utilisée pour la fabrication des saucisses de poisson (ex.: + TUNA LINKS). Commercialisé frais, en semi-conserve, en conserve ou pasteurisé. Voir aussi + FISH WIENER (E.U.).

355

FISH SCALES**ÉCAILLES DE POISSON**

DAN: Fiskeskæl
DUT: Visschubben
FIN: Kalansuomu
GER: Fischschuppe
GRE: Lépia psariou
ICE: Hreistur
ITA: Scaglie de pesce

JPN: Sakana-no-uroko, gyorin
NOR: Fiskeskjell, (risp)
POL: Łuski rybne
POR: Escamas de peixe
RUS: Рыбная чешуя
SCC: Krljušt
SCR: Riblje ljuske
SPA: Escamas de pescado
SWE: Fiskfjäll
TUR: Balık pulu

Scales from fish such as herring and allied spp. are used for the preparation of pearl essence and for coating imitation pearls. See also + GUANIN, + PEARL ESSENCE.

Les écailles de poisson (notamment du hareng et espèces voisines) servent à la préparation de l'essence d'Orient et au revêtement des fausses perles. Voir aussi + GUANINE, + ESSENCE D'ORIENT.

356

FISH SCRAP

(U.S.A.)

(i) Other term for + FISH WASTE.

(i) + DÉCHETS DE POISSON.

(ii) Unground fish meal as it leaves the dryer (U.S.A.).

(ii) Chair du poisson après dessiccation, prête pour le broyage (E.U.).

357

FISH SILAGE**POISSON ENSILÉ**

DAN: Fiskeensilage
DUT: Vissilage
FIN: Happto-tai fermentoinnilla säälöetty kala, rehulaatu
GER: Fischsilage
ITA: Residui de pesce indrolizzati
NOR: Fiskeensilage
POL: Hydrolizat rybny (paszowy), siloryb
POR: Peixe ensilado
RUS: Гидролизат (из отходов)
SCC: Riblja pulpa
SCR: Riblja pulpa
SPA: Pescado 'ensilado'
SWE: Fiskensilage

Liquefied fish or fish waste produced as a result of self-digestion after the addition of acid, or as a result of fermentation of the waste mixed with molasses and yeast; the liquid silage can be concentrated to bring the water content down from about 80% to 50%; used for animal feeding, usually in areas close to the point of manufacture. See + ANIMAL FEEDING STUFF.

Produit plus ou moins liquéfié résultant de la digestion par voie enzymatique ou chimique (acides) de déchets de poisson mélangés à des mélasses et levures; le liquide peut être concentré de façon à réduire la teneur en eau de 80% à 50%; sert pour l'alimentation des animaux, habituellement dans des régions proches des points de fabrication. Voir + ALIMENTS SIMPLES POUR ANIMAUX.

358

FISH SKIN**PEAU DE POISSON**

DAN: Fiskeskind
 DUT: Vishuiden
 FIN: Kalannahka
 GER: Fischhaut
 GRE: Dérmate ixthios
 ICE: Fiskroð
 ITA: Pelle di pesce
 JPN: Gyo-hi, sakana no kawa
 NOR: Fiskeskinn
 POL: Skóra rybia
 POR: Pele de peixe
 RUS: Рыбная кожа
 SCC: Riblja koža
 SCR: Riblja koža
 SPA: Pielas de pescado
 SWE: Fiskskinn
 TUR: Balik derisi

Used for the manufacture of glue, and of leather; e.g. from sharks, but also other spp.

Sert à la fabrication de colles et de cuirs; ex. requins et autres espèces.

359

FISH SOUP**SOUPE DE POISSON**

DAN: Fiskesuppe
 DUT: Vissoep
 FIN: Kalakeitto
 GER: Fischsuppe
 GRE: Psarosoupa
 ICE: Fisksúpa
 ITA: Brodo di pesce in scatola
 JPN: Fisshu sūpu, uo-jiru
 NOR: Fiskesuppe
 POL: Zupa rybna
 POR: Sopa de peixe
 RUS: Рыбный суп
 SCC: Riblja čorba
 SCR: Riblja juha
 SPA: Sopa de pescado
 SWE: Fisksoppa
 TUR: Balik çorbasi

Soup made from fish or other marine animals, seasoning added and eventually served with flavouring vegetables, sometimes containing pieces of fish.

Marketed canned, dried or bottled (Netherlands). See also + FISH CHOWDER, + BOUILLABAISSSE.

Soupe à base de poissons ou autres animaux marins, assaisonnée et éventuellement accompagnée de légumes aromatisés; contient parfois des morceaux des poissons de préparation. Commercialisée en conserve, déshydratée ou en bocal (Pays-Bas). Voir aussi + POTAGE AU POISSON, + BOUILLABAISSSE.

360

FISH STEARIN**STÉARINE DE POISSON**

DAN: Fiskestearin
 DUT: Visstearine
 FIN: Kalasteariini
 ICE: Fisk-sterin
 ITA: Stearina di pesce
 JPN: Gyo-rō, gyo-shi
 NOR: Fiskestearin

POL: Stearyna rybna
 POR: Estearina de peixe
 RUS: Рыбный стеарин
 SCC: Riblji stearin
 SCR: Riblji stearin
 SPA: Estearina de pescado
 SWE: Fiskstearin
 TUR: Balik stearini

A solid produced by separating chilled + FISH OILS: used mainly for manufacture of lubricants and low grade soaps.

Solide produit par décantation des + HUILES DE POISSON réfrigérées; sert surtout à la fabrication de lubrifiants et de savons de basse qualité.

361

FISH STICKS**BÂTONNETS DE POISSON**

DAN: Fish sticks
 DUT: Visvingers, fishsticks
 FIN: Kalapuikko
 GER: Fischstäbchen
 ICE: Fiskstaur
 ITA: Pesce fritto a bastoncini
 JPN: Fisshu suchikku
 NOR: Fish sticks
 POL: Pateczki rybne
 POR: Palitos de peixe
 RUS: Рыбные палочки
 SPA: Tacos de pescado
 SWE: Fiskpinnar

Uniform rectangular sticks of fish cut from a block of frozen white fish fillets, breaded, fried in fat or left uncooked; after packing quick frozen.

Also called FISH FINGERS.

In Canada minimum weight is one ounce (about 28 g) and the largest dimension must be at least three times that of the next largest dimension. See also + CRAB STICKS.

Morceaux rectangulaires de poisson coupés dans un bloc de filets de poisson maigre congelé, puis panés et frits dans une matière grasse ou laissés crus; congelés après l'emballage.

Au Canada, le poids net minimum est une once (environ 28 g) et la longueur du morceau doit être au moins trois fois sa largeur ou sa hauteur. Voir aussi + BÂTONNETS DE CRABE.

362

FISH TONGUES**LANGUES DE POISSON**

DAN: Fisketunger
 DUT: Vistong
 FIN: Kalankieli
 GER: Fischzunge
 GRE: Psaróglosses
 ICE: Gellur
 ITA: Linque di pesce
 JPN: Uo no shita
 NOR: Fisketunger
 POL: Języki rybne
 POR: Línguas de peixe
 RUS: Рыбные языки
 SCC: Riblji jezik
 SCR: Riblji jezik
 SPA: Lenguas de pescado
 SWE: Fisktungor
 TUR: Balik dili

Sometimes with cheeks; marketed fresh, frozen or cured.

Commercialisées, quelquefois avec les joues de poisson, fraîches, congelées ou préparées.

363

FISH WASTE**DÉCHETS DE POISSON**

DAN: Fiskeaffald
DUT: Visafval
FIN: Kalanperkausjäte
GER: Fischabfälle
GRE: Aporrinata psariou
ICE: Fiskúrgangur
ITA: Residui di pesce
JPN: Gyokasu, gyorui-no-haikibutsu
NOR: Fiskeavfall
POL: Odpady rybne
POR: Desperdícios de peixe
RUS: Рыбные обрезки
SCC: Riblji otpaci
SCR: Riblji otpaci
SPA: Desperdicios de pescado
SWE: Fiskavfall
TUR: Balık artıkları

All parts of the fish discarded during processing for human consumption; also called + FISH SCRAP, FISH OFFAL; filleted offal also called GURRY (U.S.A.) Used for the manufacture of fish meal and oil, for feeding to pets, fur-bearing animals and hatchery fish, and for the manufacture of a variety of by-products, including + PEARL ESSENCE, + ISINGLASS, + GLUE, PROTEINS, VITAMINS. In various countries the equivalent to fish waste is also used synonymously to + TRASH FISH and + INDUSTRIAL FISH. See also + ANIMAL FEEDING STUFFS.

Toutes les parties de poisson enlevées pendant le parage pour la consommation humaine. Servent à la fabrication de farines de poisson et d'huiles, destinées à l'alimentation des animaux domestiques, des animaux à fourrure ou pour la pisciculture; servent également à la fabrication de sous-produits dont + L'ESSENCE D'ORIENT, + L'ICHTHYOCOLLE, + la COLLE, PROTÉINES, VITAMINES Voir aussi + ALIMENTS SIMPLES POUR ANIMAUX.

364

FISH WIENER

(U.S.A.)

DUT: Gerookte visworst
FIN: Savustettu kalamakkara
GER: Geräucherte Fischwurst
ICE: Reyktar fiskpýlsur
ITA: Salsicce affumicate di pesce
NOR: Wienerpølse av fisk
POR: Salsicha de peixe fumado
SCC: Riblja viršla
SCR: Dimljena riblja kobasica
SPA: Salchichas de pescado ahumado
SWE: Rökt fiskkorv

Term used in U.S.A. for smoked + FISH SAUSAGE.

Terme employé aux Etats-Unis pour désigner la + SAUCISSE DE POISSON fumée.

365

FIVEBEARD ROCKLING**MOTELLE À CINQ BARBILLONS**

DAN: Femtrådet havkvalbe
DUT: Vijfdradige meun
FIN: Viisiviiksimade
GER: Fünfbärtelige Seequape
GRE: Gaidourópsaro
ITA: Motella
NOR: Femtrådet tangbrosme
POL: Onos, mostelka
POR: Laibeque-de-cinco-barbilhos
RUS: Пятиусый налиим
SCC: Ugorova majka
SCR: Ugorova mater
SPA: Mollareta
SWE: Femtömmad skärånga
TUR: Gelincik

Ciliata mustela or/ou Onos mustela

Belonging to the family *Gadidae*.
See also + ROCKLING.

De la famille des *Gadidae*.
Voir aussi + MOTELLE.

366

FLAKE

One of the recommended trade names of + DOG FISH in U.K.; may also be called + HUSS or + RIGG. In New Zealand, a trade name for + SCHOOL SHARK.

Nom recommandé pour + CHIEN au Royaume-Uni.

367

FLAKED CODFISH**FLOCONS DE MORUE**

(i) Other term used for + SHREDDED COD; see this entry.

(i) Terme synonyme de + RETAILLES DE MORUE; voir cette rubrique.

(ii) May also refer to salted cod that has been dried on flakes (raised platforms for natural air drying).

(ii) Peut également désigner la morue salée, séchée sur claies (plateformes dressées pour le séchage à l'air).

Similar product in Japan is + SOBORO.

Produit semblable au Japon, le + SOBORO.

368

FLAPPER SKATE**POCHETEAU GRIS**

DAN: Skade
DUT: Vleet
FIN: Silorausku
GER: Glattrochen
GRE: Sélahi-vathi
ICE: Skata
ITA: Razza bavosa
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Storskate, glattrokke
POL: Raja gladka
POR: Raja-oirega
RUS: Гладкий скат
SCC: Volina mrkulja
SCR: Raža velika, volina

SPA: Raya noruega
SWE: Slätrocka
TUR: Vatoz

Raja batis or/ou Raja macrorhynchus

(Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)
Also called TRUE SKATE, BLUE SKATE, GRAY SKATE, BLUET. Appelé encore RAIE GRISE, POCHETEAU BLANC.
See also + SKATE and + RAY. Voir aussi + RAIE.

369

FLATFISH

POISSON PLAT

DAN: Fladfisk, flynderfisk
DUT: Platvis
FIN: Kampela, pallas
GER: Plattfisch
GRE: Glossoidi
ICE: Flatfiskur
ITA: Pleuronettiformi pesci ossei piatti
JPN: Hirame-karei-ru
KOR: 납치과, neopchigwa
NOR: Flyndrefisk, (flatfisk)
POL: Plastugi
POR: Peixe chato
RUS: Камбалобразные
SPA: Pez plano
SWE: Flundrefisk, flatfisk, plattfisk
TUR: Yassi balik

Any fish or the order Heterosomata, e.g. halibut, turbot, plaice, sole, flounder, etc.
Tout poisson de l'ordre des Heterosomata, ex.: flétan, turbot, plie, sole, flet, etc.

370

FLATHEAD FLOUNDER

BALAI JAPONAIS

JPN: Akagarei
KOR: 홍가자미, honggajami

Hippoglossoides dubius

(Japan)
Belonging to the Pleuronectidae; see + FLOUNDER; same genus as + AMERICAN PLAICE. One of the most valued species of flatfish in northern Japan. Marketed fresh.

(Japan)
De la famille Pleuronectidae; voir + FLET; du même genre que la + PLIE CANADIENNE. L'une des meilleures espèces de poisson plat dans le nord du Japon. Commercialisé frais.

Hippoglossoides elassodon

FLATHEAD SOLE
(North Pacific)

371

FLATHEAD

PLATY CEPHALIDÉ

FIN: Lättäsimppe
GER: Krokodilfisch

JPN: Kochi
POL: Plaskogłów
POR: Sapateiro, labeça-chata
RUS: Перкофосовые, птеропсаровые, бембропсовые, хемероцетовые

PERCOPHIDIDAE

(i) (Cosmopolitan) (i) (Cosmopolite)

Bembros anatirostris (a)

DUCKBILL FLATHEAD
(Atlantic – N.America) (Atlantique – Amérique du Nord)

Bembros gobioides (b)

GOBY FLATHEAD
(Atlantic – N.America) (Atlantique – Amérique du Nord)

PLATYCEPHALIDAE

(ii) (Indo-Pacific/E. Atlantic/Mediterranean) (ii) (Indo-Pacifique/Atlantique E./Méditerranée)

Platycephalus indicus (a)

BARTAIL FLATHEAD
(Indo-Pacific/E. Mediterranean) PLATYCÉPHALE INDIEN
(Indo-Pacifique/Méditerranée orientale)

In Australia, refers to Neoplatycephalus spp. and Trudis spp.; SAND FLATHEAD (Trudis bassensis) and LONGNOSE FLATHEAD (Trudis caeruleopunctatus). Marketed fresh whole fish and fillets.

En Australie, s'applique aux espèces Neoplatycephalus et Trudis (ex. Trudis bassensis et Trudis caeruleopunctatus). Commercialisé entier et en filets.

(iii) In Australia and New Zealand DEEPSEA FLATHEAD or SPINY FLATHEAD refers to Hoplichthys haswelli.

(iii) En Australie et Nouvelle-Zélande DEEPSEA FLATHEAD (anglais) se réfère au Hoplichthys haswelli.

372

FLATHEAD SKATE

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja rosispinis

(Pacific – N.America/Siberia) (Pacifique – Amérique du Nord/Sibérie)
See also + SKATE. Voir aussi + RAIE.

373

FLECKHERING

(Germany)

HARENG FLAQUE

(Allemagne)

DAN: Flækket roget sild
DUT: Goudharing
GER: Fleckhering
POR: Arenque fumado a quente

Herring split down the back like kippered herring and hot-smoked. Also called 'KIPPER AUF NORWEGISCHE ART'.

Hareng ouvert le long du dos comme le kipper, et fumé à chaud. Egalement appelé 'KIPPER AUF NORWEGISCHE ART'.

374

FLETCH

(N.America)

Any of the four longitudinal segments or portions of flesh, which has been removed from a halibut carcass by knife cuts made parallel to the backbone of the fish.

Also called FLITCH.

Désigne un des quatre morceaux ou portions de chair de flétan, coupés parallèlement à l'arête dorsale.

Appelé aussi FLITCH.

following species;
+ AMERICAN PLAICE,
+ GREENLAND HALIBUT,
+ SUMMER FLOUNDER,
+ WINTER FLOUNDER,
+ WITCH and + YELLOWTAIL FLOUNDER.

Other species also belong to the *Pleuronectidae*, e.g. + HALIBUT, + PLAICE, + SOLE, + WITCH, + REX SOLE, etc. In the U.S.A. many flounders are referred to as + SOLE.

In New Zealand FLOUNDER refers to some *Rhombosolea* species, while others are referred to as + SOLE.

comprend les espèces suivantes: + BALAI, + FLÉTAN NOIR, + CARDEAU D'ÉTÉ, + PLIE ROUGE, + PLIE GRISE et + LIMANDE À QUEUE JAUNE.

D'autres espèces appartiennent également à la famille des *Pleuronectidae*, par ex. le + FLÉTAN, le + CARRELET, la + SOLE, la + PLIE GRISE, etc.

En Nouvelle-Zélande FLOUNDER (anglais) se réfère aux espèces *Rhombosolea* tandis que d'autres se rapportent à + SOLE (anglais).

375

FLOUNDER**FLET COMMUN**

DAN: Skrubbe, flynder
DUT: Bot
FIN: Kampela
GER: Flunder, Butt, Struffbutt
GRE: Chamañida
ICE: Flundra
ITA: Passera pianuzza
JPN: Karei
KOR: 강도다리속, gangdodarisok
NOR: Skrubbe
POL: Stornia
POR: Solha das pendras patúcia
RUS: Речная камбала
SCC: Iverak, pašara
SCR: Iverak, jandroga
SPA: Platija
SWE: Skrubba, skrubbskádä, Skrubb-flundra, flundra
TUR: Derepisi

Platichthys flesus

(i) (Atlantic/North Sea)

(ii) (Atlantique/Mer du Nord)

Should be referred to as EUROPEAN FLOUNDER. Also called BUTT, MUD FLOUNDER, WHITE FLUKE or FLUKE.

Marketed

Fresh: whole gutted, or as filets, with or without skin.

Frozen: whole gutted, or as filets, with or without skin.

Smoked: whole, headed and gutted fish, salted and hot smoked.

(ii) Flounder is also used as a general name for various flatfishes, especially *Pleuronectidae* (in N.America called RIGHTEYE FLOUNDER) and *Bothidae* (in N.America called LEFTYEYE FLOUNDER); these are all listed under individual names e.g.:
+ ARCTIC FLOUNDER,
+ ARROW TOOTH FLOUNDER, + FLUKE,
+ SMOOTH FLOUNDER,
+ STARRY FLOUNDER,
+ WINTER FLOUNDER,
+ YELLOWTAIL FLOUNDER.

For example, in ICNAF statistics the group 'FLOUNDER' comprises the

Commercialisé

Frais : entier et vidé; en filets avec ou sans peau.

Congelé : entier et vidé; en filets avec ou sans peau.

Fumé : entier, étêté et vidé, puis salé et fumé à chaud.

(ii) Il existe une grande variété de poissons plats, dont les *Pleuronectidae* et les *Bothidae* (quelquefois désignés comme PLIE) répertoriés sous leur nom individuel, par exemple:
+ FLÉTAN DU PACIFIQUE,
+ CARDEAU, + PLIE LISSE,
+ PLIE DU PACIFIQUE, + PLIE ROUGE, + LIMANDE À QUEUE JAUNE.

Par exemple, dans les statistiques de l'ICNAF, le groupe 'FLOUNDER' (anglais)

376

FLUKE**CARDEAU**

DUT: (c) Zomervogel
KOR: 넙치속, neopchisok
POR: Carta, Falso-alabóte

PARALICHTHYS spp.

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Belonging to the family *Bothidae*:

De la famille des *Bothidae*:

***Paralichthys albigutta* (a)**

GULF FLOUNDER

CARDEAU À TROIS YEUX

***Paralichthys oblongus* (b)**

FOURSPOT FLOUNDER

CARDEAU À QUATRE OCELLES

***Paralichthys dentatus* (c)**

+ SUMMER FLOUNDER

+ CARDEAU D'ÉTÉ
peut être commercialisé sous le nom de CARDIN DU CANADA.

***Paralichthys lethostigma* (d)**

SOUTHERN FLOUNDER

***Paralichthys olivaceus* (e)**

+ BASTARD HALIBUT
(N.W. Pacific)

+ CARDEAU HIRAME
(Pacifique nord-ouest)

Other *Paralichthys spp.* might be referred to as halibut, e.g. + CALIFORNIA HALIBUT.

D'autres espèces *Paralichthys* sont appelées flétans, ex.: + FLÉTAN DE CALIFORNIE.

See also + FLOUNDER.

377

FLYING FISH**EXOCET (POISSON VOLANT)**

DAN: Flyvefisk
DUT: Vligende vis
FIN: Liitokala
GER: Fliegender Fisch
GRE: Chelidonópsaro
ICE: Flugfiskur
ITA: Pesce volante, esoceto volante

JPN: Tobiuo
 KOR: 상날치, sangnalchi
 NOR: Flygefisk
 POL: Ptaszor
 POR: Peixe-voador
 RUS: Летучие рыбы
 SCC: Lastavica, poletuša
 SCR: Poletuša
 SPA: Pez volador
 SWE: Flygfisk (a) Större flygfisk
 TUR: Uçan balık

EXOCEOETIDAE

(Cosmopolitan, in tropical seas) (Cosmopolite, eaux tropicales)

Exocoetus volitans (a)

TROPICAL TWO-WING EXOCET VOLANT
 FLYINGFISH (N.America) (Amérique du Nord)

Exocoetus obtusirostris (b)

OCEANIC TWO-WING EXOCET BOULEDOGUE
 FLYINGFISH (N.America) (Amérique du Nord)

CYPSSELURUS spp. (c)

(N.American/Japan) (Amérique du Nord/Japon)

PROGNICHTHYS spp. (d)

(Japan) (Japon)
 Marketed fresh or dried in Japan. Commercialisés frais ou séchés au Japon.

378**FLYING GURNARDS POULE DE MER**

DAN: Flyveknurhane
 FIN: Perhossimppu
 GER: Flughahn
 GRE: Chelidonópsaro
 ITA: Civetta di mare
 JPN: Semi hōbō
 POL: Strwolotka
 POR: Cabrinha-de-leque
 RUS: Долгоперовые, крылоперовые
 SCC: Morski kokot
 SCR: Kokot letac
 SWE: Flygsimpa
 TUR: Uçan

DACTYLOPTERIDAE

(Atlantic – Europe/N.America) (Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
 Especially *Dactylopterus volitans* (Europe) and *Cephalacantus volitans* (N.America).
 Notamment *Dactylopterus volitans*, (Europe) et *Cephalacantus volitans* (Amérique du Nord). Appelé aussi DACTYLOPTÈRE et HIRONDELLE.

379**FLYING SQUID CALMAR**

DAN: Blæksprutte
 GER: Pfeilkalmar
 GRE: Thrápsalo
 ICE: Smokkfiskur, kolkrabbi
 ITA: Totano
 KOR: 살오징어속, salojingeo
 POL: Kalmar latający

POR: Potra, pota-europeia
 RUS: Кальмар-стрелка
 SCC: Lignjun, totanj
 SCR: Lignjun, totan
 SPA: Volador, tota
 TUR: Uçan kalamar

Todarodes sagittatus

TOUTENON COMMUN
 (Atlantic – Europe)

(Atlantique – Europe)
 Also called by its french name CALMAR.

Marketed**Fresh:** whole, ungutted; split or gutted.**Frozen:** whole, ungutted or gutted, split.**Dried:** sun-dried (Mediterranean).**Canned:** precooked, put in cans with edible oil or in its own ink.**Commercialisé****Frais :** entier et non vidé; tranché ou vidé.**Congelé :** entier et non vidé; ou vidé et tranché.**Séché :** au soleil (Méditerranée).**Conserved :** précuit, mis en boîtes avec de l'huile comestible, ou recouvert de l'encre même du calmar.**380****FOOTS**

ICE: Grútur
 JPN: Kanyu no niziru
 KOR: 대구속, daegusok
 NOR: Fot
 POR: Sedimentos

Liquor remaining from steamed cod livers after removal of oil; may be concentrated for use as animal food, manufacture of cod liver meal.
 Also liquor remaining after cooked fish is pressed in fish meal manufacture.

Résidu liquide, après l'extraction de l'huile des foies de morue passés à la vapeur; peut être concentré pour l'alimentation du bétail ou ajouté dans la fabrication de la farine de foie de morue. Aussi résidu liquide de poisson cuit au cours de la fabrication de farine de poisson.

381**FORKBEARD****PHYCIS**

DAN: (a) Skælbrosme, (b) Sortvels
 DUT: (a) Sluismeester Gaffelkabeljauw, (b) Vorskwab
 FIN: (a) Suomuturska, (b) Mustaturska
 GER: (a) Gabeldorsch, (b) Froschquappe
 GRE: Pontikós
 ICE: Litla brosma
 ITA: Musdea bianco, mustella
 NOR: (a) Skjellbrosme, (b) Paddetorsk
 POL: (a) Widlak, (b) Zabogłw
 POR: (a) Abrótia-do-alto, (b) Rainúnculo-negro
 RUS: Американские морские налимы; плоскоголовые налимы
 SCC: Tabinja, grunjeva mati
 SCR: Tabinja
 SPA: Brótola de fango, brótola de roca
 SWE: (a) Fjällbrosme, (b) Paddtorsk

Two species belonging to the family *Gadidae*:

Deux espèces de la famille des *Gadidae*:

***Urophycis blennoides* or/ou *Phycis blennoides* (a)**GREATER FORKBEARD
(N. Atlantic)

Also called FORKED HAKE.

Appelé aussi PHYCIS DE FOND
(Atlantique Nord)structure favourable to
rehydration.See also + DRIED FISH,
+ DEHYDRATED FISH.structure finement poreuse
favorisant la réhydratation.Voir aussi + POISSON SÉCHÉ,
+ POISSON DÉSHYDRATÉ.***Raniceps raninus* (b)**LESSER FORKBEARD
(Atlantic)Also called TADPOLE FISH,
TRIFURCATED HAKE.GRENOUILLE DE MER
(Atlantique)**382****FOURBEARD
ROCKLING****MOTELLE À
QUATRE
BARBILLONS**DAN: Firtrådet havkvabbe
DUT: Vierdradige meun
FIN: Neliviiksimade
GER: Vierbärtelige Seequappe
ICE: Blákjaftra
KOR: 수염대구, suyeomdaegu
NOR: Firskejegget tangbrosme
POL: Motela
POR: Peixe-chumbo
RUS: Четырехусый (морской) налим, мотелла
SWE: Fyrörmad skälånga***Enchelyopus cimbrius* or/ou *Onos cimbrius***

(Atlantic – Europe/N.America)

Belongs to the family
Gadidae.

See also + ROCKLING.

(Atlantique – Europe/Amérique
du Nord)De la famille des *Gadidae*.

Voir aussi + MOTELLE.

383**FREEZE DRYING****CRYO-
GERSSICATION**DAN: Frysetørring
DUT: Vriesdrogen
FIN: Pakkaskuivaus
GER: Gefriertrocknung
ICE: Frostþurrkun
ITA: Essicazione per refrigerazione accelerata
JPN: Tōketsu-kansō
NOR: Frysetørking
POL: Liofilizacja
POR: Secagem por meio de refrigeração
RUS: Сублимационная сушка, лиофилизация
SCC: Liofilizacija
SCR: Mršava riba
SPA: Criodesecación
SWE: Frystorkning
TUR: Dondurup kurutmaA process of dehydration
under vacuum starting from
the frozen state. The frozen
substance having been
placed under reduced
pressure, the existing ice is
sublimated (directly
transformed to vapour),
leaving a fine, porousAussi appelée
LYOPHILISATION. Procédé
de déshydratation sous vide
à partir de l'état congelé. La
matière congelée étant
placée sous pression réduite,
la glace formée se sublime
(passe directement à l'état de
vapeur) en laissant une**384****FRESH FISH****POISSON FRAIS**DAN: Fersk fisk
DUT: Verse vis
FIN: Tuore kala
GER: Frischfisch
GRE: Nopi ithtis
ICE: Ferskur fiskur
ITA: Pesce fresco
JPN: Sengyo
NOR: Fersk fisk
POL: Ryba świeża
POR: Peixe fresco
RUS: Свежая рыба
SCC: Sveža riba
SCR: Svježa riba
SPA: Pescado fresco
SWE: Färsk fisk
TUR: Taze balık(i) In terms of quality, fish
that has spoiled little or not
at all.(ii) As marketing term, fish
that is preserved by chilling.(iii) Fish or parts of fish in
their natural state (as
opposed to + FROZEN FISH,
etc.).(iv) In Germany the term
'Frischfisch' is also used
synonymously with + WHITE
FISH.(v) In U.S.A. may refer to
thawed fish packaged for
sale as fresh fish.(i) Sur le plan de la qualité,
poisson qui n'a subi aucune
détérioration.(ii) Commercialement,
poisson conservé par
réfrigération.(iii) Poisson ou parties de
poisson à l'état naturel, par
oppositions à + POISSON
CONGELÉ, etc.(iv) En Allemagne, le terme
'Frischfisch' est utilisé pour
+ POISSON MAIGRE.(v) Aux E.U. peut s'appliquer
au poisson décongelé vendu
empaqueté comme poisson
frais.**385****FRESHWATER
PRAWN****BOUQUET PINTADE**ITA: Gambero americano d'acqua dolce
KOR: 징거리새우과, jinggeomisaegwga
POL: Krewetka słodkowodna
POR: Camarão-americano-do-rio
RUS: Пресноводная креветка
TUR: Tatlı su midye türü***Macrobrachium carcinus***(Freshwater/Atlantic/Pacific –
N.America)Belongs to the family
Palaemonidae (see + PRAWN
and + SHRIMP).(Eaux douces/Atlantique/
Pacifique Amérique du Nord)De la famille des
Palaemonidae (voir
+ CREVETTE).

386

FRIED FISH

POISSON FRIT

DAN: Stegt fisk
 DUT: Gebakken vis
 FIN: Friteerattu, uoppoistettu kala
 GER: Bratfisch
 GRE: Psári tiganitó
 ICE: Steiktur fiskur
 ITA: Pesce fritto
 JPN: Sankana-no-furai, sakana-no-tempura
 NOR: Stekt fisk
 POL: Ryba smażona
 POR: Peixe frito
 RUS: Жареная рыба
 SCC: Pržena riba
 SCR: Pržena riba
 SPA: Pescado frito
 SWE: Stekt fisk
 TUR: Tavada balik kızartması

Fish or pieces of fish dipped in batter or breaded and fried in oil or in edible deep fat, sold hot or cold (either chilled or frozen); the pieces may be whole fillets or pieces of fillet, steaks, or small fish that have been headed and cleaned.

Poissons ou morceaux de poisson trempés dans une pâte, ou panés, et frits dans de l'huile comestible, vendus chauds ou froids (réfrigérés ou congelés), existant sous forme de filets, de morceaux de filets, de tranches ou de petits poissons étêtés et nettoyés.

387

FRIGATE TUNA

AUXIDE

DAN: Auxide
 DUT: Fregatmakreel
 FIN: Auksidi
 GER: fregattmakrele
 GRE: Kopani-Kopanaki
 ITA: Tombarello
 JPN: Hira-soda, soda-gatsuo
 KOR: 풍치다래, mungchidarae
 NOR: Auxid
 POL: Tazar
 POR: Judeu-liso
 RUS: Макрелевый тунец, обыкновенная макрель-фрегат
 SCC: Rumbac, trup
 SCR: Trup, rumbac
 SPA: Melva
 SWE: Auxid
 TUR: Gobene, tombile

Auxis thazard

(Cosmopolitan)

Also called FRIGATE MACKEREL (U.S.A.), PLAIN BONITO, LEADENALL, BULLET MACKEREL, MARU FRIGATE MACKEREL; used in some tuna industries; see also + TUNA.

(Cosmopolite)

Aussi appelé MELVA (Espagnol). Utilisé dans l'industrie du thon; voir aussi + THON.

388

FRILL SHARK

REQUIN LÉZARD

DAN: Kravehaj
 FIN: Kaulushaj
 GER: Kragenhai, Krausenhai
 ITA: Squalo serpente
 JPN: Rabuka

NOR: Kragehai
 POL: Chlamida
 POR: Tubarão-cobra
 RUS: Плащеносная акула, плащенос(ец)
 SWE: Kråshaj

Chlamydoselachus anguineus

(Widespread)

(Répandu)

See also + SHARK.

Voir aussi + REQUIN.

389

FROG FLOUNDER

CARLOTTIN MEITAGARE

JPN: Meitagarei
 KOR: 도다리, dodari

Pleuronichthys cornutus

(Japan)

(Japan)

Belonging to the family Pleuronectidae.

De la famille des Pleuronectidae.

Marketed fresh or alive.

Commercialisé frais ou vivant.

See also + FLOUNDER.

Voir aussi + FLET.

390

FROG

GRENOUILLE

DAN: Frø
 DUT: Kikker, Kikvors
 FIN: Sammakko
 GER: Frosch
 GRE: Vátrahi
 ICE: Froskur
 ITA: Rana
 JPN: Kaeru
 NOR: Frosk
 POL: Żaba
 POR: Rã
 RUS: Лягушки
 SPA: Rana
 SWE: Groda
 TUR: Kurbağa

RANIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Skinned frog legs are marketed fresh or frozen.

Les cuisses dépouillées sont commercialisées fraîches ou congelées.

391

FROSTFISH

SABRE ARGENTÉ

DAN: Strømpebåndsfisk
 FIN: Hopeahuotrakala
 GER: Degenfisch
 GRE: Spathópsaro-ilios
 ITA: Pesce sciabola
 NOR: Reimfisk
 POL: Pałasz ogoniasty
 POR: Peixe-espada
 RUS: Хвостатый лепидоп, хвостатая сабля-рыба
 SCC: Zmijičnjak repaš
 SCR: Zmijičnjak repaš, sablja
 SPA: Espadilla
 SWE: Strømpebandsfisk

Lepidopus caudatus

(Cosmopolitan in warm seas)
Belongs to the family
Trichiuridae (see
+ CUTLASSFISH).
See also + SCABBARDFISH.

(Cosmopolite, eaux chaudes)
Aussi appelé SABRE
D'ARGENT.
Famille des Trichiuridae (voir
aussi + POISSON SABRE).
Voir aussi + JARRETIÈRE.

392**FROZEN FISH****POISSON CONGELÉ**

DAN: Frossen fisk
DUT: Bevroren vis
FIN: Pakastekala
GER: Gefrierfisch, Gefrorener Fisch
GRE: Katspsigméni ithhis
ICE: Freðfiskur, frystur fiskur
ITA: Pesce congelato
JPN: Reitô-gyo
NOR: Frossen fisk
POL: Ryba mrozoza
POR: Peixe congelado
RUS: Мороженная рыба
SCC: Smrznuta riba
SCR: Smrznuta riba
SPA: Pescado congelado
SWE: Fryst fisk
TUR: Donmuş balık

Fish that has been subjected to freezing in a manner to preserve the inherent quality of the fish by reducing their average temperature to 18°C (0°F) or lower, and which are then kept at a temperature of 18°C (0°F) or lower. The reduction of temperature in the fish has to be achieved in a sufficiently short time to give the product best quality; this depends on the type of product (fillets, whole fish, precooked fish, etc.). Regulations with regard to maximum time have been laid down in various countries. The term 'frozen fish' is synonymously used with DEEP FROZEN FISH and QUICK FROZEN FISH.

Poisson traité par congélation de manière à conserver les qualités inhérentes au poisson dont la température moyenne a été abaissée à 18°C (0°F) ou moins, et maintenue à 18°C (0°F) ou moins. L'abaissement de température du poisson doit être effectué dans un temps suffisamment court pour donner au produit la meilleure qualité, temps qui varie suivant le genre de produit (filets, poisson entier, poisson précuit, etc.). Des réglementations relatives à cette limite maximum de temps ont été prises dans différents pays. Le terme 'poisson congelé' est synonyme de POISSON SURGELÉ et de POISSON RAPIDEMENT CONGELÉ.

393**FUNORI****FUNORI**

Name employed in Japan for *Gloiopeltis* spp. Seaweeds utilised for adhesive.

Terme employé au Japon pour désigner les espèces *Gloiopeltis*. Algues utilisées dans la fabrication des adhésifs.

394**FURIKAKE***(Japan)*

+ FISH FLOUR dried after cooking with seasonings and then mixed with spices or other ingredients.

FURIKAKE*(Japan)*

+ FARINE DE POISSON comestible, séchée après cuisson avec assaisonnement, puis mélangée à des épices ou autres ingrédients.

395**FUSHI-RUSI***(Japan)*

Dried strips of fish produced by repeated smouldering and drying after boiling; used as condiment or seasoning for various soups. The term is usually preceded by the name of the fish, e.g. from mackerel, SABA-BUSHI (phonetic assimilation) or + KATSUOBUSHI (from skipjack). See also + NAMARIBUSHI.

FUSHI-RUSI*(Japan)*

Lanières de poisson séchées, préparées en les faisant mijoter et sécher à plusieurs reprises; servent de condiment ou d'assaisonnement pour différents potages. Le terme est généralement précédé du nom du poisson utilisé, par ex.: avec du maquereau: SABABUSHI (orthographe phonétique) avec du Listao: + KATSUOBUSHI. Voir aussi + NAMARIBUSHI.

G

396

GABEL ROLLMOPS

(Germany)

DUT: Rolmopsjes
FIN: Marinoitu silakkarulla
GER: Gabelrollmops
POL: Rolmopsy sledziowe

Small + ROLLMOPS from fillets of small Baltic herring, with or without skin, usually prepared without added vegetables, etc., in a light vinegar brine, also with wine or in sauces, mayonnaise, remoulade.
See + DELICATESSEN FISH PRODUCT.

GABEL ROLLMOPS

(Allemagne)

Petits + ROLLMOPS préparés avec les filets de petits harengs de la Baltique avec ou sans peau, généralement sans adjonction de légumes, dans une saumure légère de vinaigre ou de vin, ou en sauce mayonnaise, rémoulade, etc.
Voir + DELICATESSEN FISH PRODUCT.

397

GAFFELBITDER

DAN: Gaffelbidder
DUT: Gaffelbitter
FIN: Haarukkapala
GER: Gabelbissen
ICE: Gaffalbitar
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Gaffelbiter
RUS: Закусочный рольмопс
SWE: Gaffelbitar

Different spelling used: GAFFELBITAR, GAFFELBITER, GAFFALBITAR.
Semi-preserved product prepared from fat herring gilled or headless, mildly cured with salt and sugar most often also spices, ripened in barrels at moderate temperature; then filleted, skinned and cut into 'tid bit' pieces, packed with spiced brine, also with vinegar, or with sauces in cans or glass jars.
Also called TIDBITS, HERRING TIDBITS or FORK TIDBITS.
In Iceland 'Gaffalbitar' might also refer to a newly developed product: smoked herring packed in spiced soya-bean sauce.

Peut s'appeler indifféremment: GAFFELBITAR, GAFFELBITER, GAFFALBITAR.
Semi-conservé préparée à base de harengs gras vidés ou sans tête, macérés en barils, à une température modérée, dans une saumure légère, sucrée, fréquemment avec des épices; les harengs sont ensuite filetés, dépouillés et découpés en 'tid bits' (bouchées) recouverts d'une saumure épicée, avec ou sans vinaigre, ou de sauces, et mis en boîtes ou en bocaux.
Appelés aussi TIDBITS, HERRING TIDBITS ou FORK TIDBITS.
En Islande, 'Gaffalbitar' désigne aussi un nouveau produit: hareng, fumé recouvert de sauce de soja épicée.

See also + ANCHOSEN, + SPICED HERRING, + CUT SPICED HERRING, + HERRING CUTLETS.

Voir aussi + ANCHOSEN, + HARENG/EPICÉ, + CUT SPICED HERRING, + FILETS DE HARENG.

398

GAPER

Le terme 'GAPER' (anglais) est utilisé pour:

(i) Name used for + SOFT SHELL CLAM (*Mya arenaria*).

(i) *Mya arenaria* (voir + MYE).

(ii) Name also used for + COMBER (*Serranus cabrilla*) belonging to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

(ii) *Serranus cabrilla* (voir + SERRAN).

399

GARFISH

DAN: Hornfisk
DUT: Geep
FIN: Nokkakala
GER: Hornhecht
GRE: Zargána
ICE: Geirsili
ITA: Aguglia
NOR: Horngjel
POL: Belona pospolita
POR: Piexa agulha, agulha
RUS: Обыкновенный сарган
SCC: Iгла, iglica, jaglica
SCR: Igllica
SPA: Aguja
SWE: Horngädda, näbbgädda
TUR: Zargana

ORPHIE COMMUN

Belone belone

(N. Atlantic - Europe)

(i) Belongs to the family *Belonidae* which are generally designated as + NEEDLEFISH. Also called BILLFISH, GARPIKE, GREENBONE, MACKEREL GUIDE, SEA NEEDLE, GAR, SEA GAR; sold fresh.

(Atlantique Nord - Europe)

(i) Aussi appelé AIGUILLE ou AIGUILLETTE. De la famille des *Belonidae*; généralement appelé + ORPHIE OU + AIGUILLE DE MER. Commercialisé frais.

FIN: Luuhauki
GER: Knochenhecht
ICE: Geirsili
POR: Meia-agulha
SWE: Bengädda

(ii) In Australia refers to *Hemiramphus* spp. (see + HALFBEAK) which belong to the same order as *Belonidae*.

(ii) Le nom ORPHIE se réfère aussi au *Scomberesox torsten* (voir + ORPHIE/BALAOU), qui fait partie du même ordre.

In New Zealand refers to *Hyporhamphus ihi* in the same family (*Hemirhamphidae*).

En Nouvelle-Zélande GARFISH (anglais) se réfère à *Hyporhamphus ihi* de la famille des *Hemirhamphidae*.

36%; amber-coloured and translucent product of the Gaspé area.
See also + FALL CURE.

produit transparent et de couleur ambrée se fait dans la région du Gaspé.
Voir aussi + FALL CURE.

(iii) In U.S.A. might also refer to the family *Lepisosteidae* (freshwater species), but these are mainly termed GAR.

400

GÁROS

(Greece)

GÁROS

(Grèce)

GRE: Gáros
ITA: Colatura
POR: Garo

Enzymatic preparation from hydrolysed livers of mackerel; used in Greece to accelerate maturing of freshly salted sardine and anchovy.

Préparation enzymatique de foies de maquereaux; utilisée en Grèce pour accélérer la maturation de sardines ou d'anchois fraîchement salés.

401

GARUM

GRE: Gáros
ITA: Garum
KOR: 고등어과, godeungeogwa
POL: Garum
POR: Garo
RUS: Гаpум
SCC: Garum, sos od ribljih iznutrica
SCR: Garum

Sauce produced in the Mediterranean regions by mixing whole ungutted fish with concentrated brine and exposing the mixture in jars for long periods to the sun. For similar products see also + FERMENTED FISH SAUCE. See also + PISSALA (France).

Sauce préparée dans certaines régions méditerranéennes en mélangeant du poisson entier, non vidé, avec une saumure concentrée, et en exposant le mélange en bocaux au soleil pendant une longue période.
Produit semblable: + SAUCE DE POISSON FERMENTÉ.
Voir aussi + PISSALA.

402

GASPÉ CURE

(Canada)

DAN: Gaspévirket klipfisk
ITA: Baccalà san giovanni
POR: Cura do gaspé

Light salted, pickle cured cod that has been dried to a moisture content of 34 to

Morue légèrement salée, saumurée et séchée à un teneur en eau de 34 à 36%; le

403

GELBECK**TÉRAGLIN**

POR: Corvina de boca amarela

Atractoscion aequidens

(S. Africa)

(Afrique du Sud)

404

GELATIN(E)**GÉLATINE**

DAN: Gelatine
DUT: Gelatine
FIN: Gelatiini
GER: Gelatine
GRE: Ζελατινα
ICE: Gelatini
ITA: Gelatina
JPN: Zeratchin
NOR: Gelatin
POL: Żelatyna
POR: Gelatina
RUS: Желатин
SCC: Želatin, aspic
SCR: Želatina, hładetina
SPA: Gelatina
SWE: Gelatin
TUR: Jelatin

Soluble protein that can be prepared from the skins and swim bladders of fish but largely produced from animal skins and bones; used in the food and other industries.
See also + ISINGLASS.

Protéine hydrosoluble qui peut être préparée à partir de peaux et de vessies nataoires de poissons mais qui est généralement obtenue à partir de peaux et d'os d'animaux terrestres; utilisée dans l'industrie alimentaire.
Voir aussi + ICHTHYOCOLLE.

405

GEMFISH**ESCOLIER ROYAL**

KOR: 통치숙, tongchisok

Rexea solandri

(Australia/New Zealand)
Also called + SOUTHERN KINGFISH, SILVER KINGFISH and HAKE.

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Marketed
usually as fillets, fresh or frozen.

Commercialisé
habituellement en filets, frais ou congelés.

406

GHOST SHARK

(Widespread)

KOR: 갈은상어속, galeunsangeosok

Hydrolagus novaezelandiaeDARK GHOST SHARK
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

HYDROLAGUS spp.

PALE GHOST SHARK

(New Zealand, possibly elsewhere)

(Nouvelle-Zélande, également ailleurs)

See also + CHIMAERA,
+ RABBIT FISH, and
+ RATFISH.Voir aussi + CHIMÈRE, et
+ CHIMÈRE D'AMÉRIQUE.

407

GIANT SEA BASS**BARRÉAN GÉANT**DUT: Californische jodenvis
ITA: Cernia gigante
JPN: Ishinagi
KOR: 돛돔속, dotdomsok
POL: Strzępiel gigantyczny
POR: Mero-gigante-do-Pacífico
RUS: Гигантский морской окунь***Stereolepis gigas***

(Pacific – N.America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Also called PACIFIC BLACK SEA

BASS, BLACK JEWFISH,
PACIFIC JEW FISH.

See also + SEA BASS.

Voir aussi + BAR.

408

GIBBINGDAN: Mavedragning
DUT: Kaken
FIN: Kalanperkaus
GER: Kehlen
GRE: Apenteromeni ithsis
ICE: Slógráttur
ITA: Eviscerazione dagli opercoli
JPN: Tsubonuki
NOR: Fullganing
POL: Odgardlanie
POR: Arenque sem guelras e visceras
RUS: Зябрение
SCC: Liofilizacija
SCR: Liofilizacija
SWE: Ganing, gälning, fullganing nypning

The process of removing the gills, long gut and stomach from a fish such as the herring by inserting a knife at the gills; the milt or roe and some of the pyloric caeca are left in the fish. Also called GIPPING; e.g. GIBBED HERRING.

See also + GUTTED FISH.

Procédé par lequel on enlève les branchies et les viscères d'un poisson, le hareng par exemple, en insérant un couteau dans les ouïes: la laitance ou la rogue et une partie du caecum pylorique restent dans le poisson.

Voir aussi + POISSON VIDÉ.

409

GILT HEAD BREAM**DORADE ROYALE**DUT: Goudbrasem
FIN: Kultasatsa-ahven
GER: Goldbrasse
GRE: Tsipoura
ITA: Orata
KOR: 청돔속, cheongdomsok
POL: Dorada
POR: Dourada
RUS: Спарус, аурата, дорада, золотистый спар
SCC: Komarca, lovrata
SCR: Komarca
SPA: Dorado
SWE: Guldraxen
TUR: Çipura***Sparus aurata***

(E. Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique Est/Méditerranée)

Also called DORADE.

Peut être commercialisé sous

Recommended trade name:

le nom de DAURADE.

SEA BREAM.

See also + SEA BREAM.

Voir aussi + DORADE.

410

GILT SARDINE**ALLACHE**DUT: Oorsardientje
FIN: Kultasardiini
GER: Sardinelle
GRE: Frissa trichiós
ITA: Alaccia
KOR: 청어과, cheongeogwa
POL: Sardynela atlantycka
POR: Sardinela lombuda
RUS: Круглая (атлантическая, антильская) сардинелла, алаша
SCC: Velika sardina
SCR: Srdela golema
SPA: Alacha
TUR: Sardalya***Sardinella aurita***

(Mediterranean)

(Méditerranée)

See + SARDINELLA.

Voir + SARDINELLE.

411

GISUKENI

(Japan)

GISUKENI

(Japan)

KOR: 멸치속, myeolchi

Small fish such as goby, pond smelt, young porgy, young horse mackerel, anchovy, shrimp, etc., dried simply or after baking or boiling, then soaked in a seasoning made from sugar, soy bean sauce etc., and dried again by smouldering.

Petits poissons tels que jeunes spares, jeunes chinchards, anchois, crevettes etc. simplement séchés, ou, après cuisson, trempés dans une sauce de soja sucrée et assaisonnée, séchés à l'étouffée.

412

GIZZARD SHAD**ALOSE NOYER**

KOR: 전어, jeoneo

Dorosoma cepedianum

(Atlantic/Freshwater – N.America)
Also called NANNY SHAD, MUD SHAD, WINTER SHAD.
See also + SHAD.

(Eaux douces/Atlantique – Amérique du Nord)
Aussi appelée ALOSE AMÉRICAINNE.
Voir aussi + ALOSE.

413

GLASGOW PALE

(Scotland)

Variety of + EYEMOUTH CURE haddock that is smoked so lightly that it has the barest detectable smoky flavour and almost no colour.

Variante du + EYEMOUTH CURE: églefin si légèrement fumé qu'il a à peine le goût de fumé et n'a pratiquement aucune couleur.

414

GLAZING**GIVRAGE**

DAN: Glasering
DUT: Glaceren
FIN: Glaseeraus
GER: Glasieren
GRE: Glasarisma
ICE: Íshúpun
ITA: Glassaggio
JPN: Gureizu
NOR: Glasering
POL: Glazurowanie
POR: Vidragem
RUS: Глазурирование
SCC: Glaziranje
SCR: Glaziranje
SPA: Glaseado
SWE: Glasering
TUR: Glase

The process of protecting unwrapped + FROZEN FISH against drying in cold storage, by dipping in cold water, or by brushing or spraying with cold water, immediately after freezing to form a thin protective skin of ice.

Traitement par l'eau du + POISSON CONGELÉ (aspersion ou trempage) en vue de former à sa surface une mince couche de glace et d'empêcher la déshydratation.

415

GOATFISH**ROUGET-BARBET**

DAN: Mulle
DUT: (a) Koning van de poon, mul, (b) Gestrepte zeebarbeel
FIN: Mullo
GER: Meerbarbe
GRE: Barboúni, koutsomoúra
ICE: Sæskeggur
ITA: Triglia
JPN: Himeji
NOR: Mulle
POL: Barwana, Barbata

POR: (a) Salmonete legitimo, (c) Salmonete da vasa
RUS: Барабулевые, султанковые
SCC: Barbun, trlja blatarica
SCR: Trije, trije odkamena
SPA: Salmonete
SWE: Mullus
TUR: Tekir, barbunya, Nil barbunyasi

MULLIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Aussi appelé MULLET.

***Mullus surmuletus* (a)**+ SURMULLET, + RED MULLET
(Atlantic/Mediterranean)+ ROUGET-BARBET DE ROCHE
(Atlantique/Méditerranée)***Mullus auratus* (b)**RED GOATFISH
(Atlantic – N.America)ROUGET-BARBET DORÉ
(Atlantique – Amérique du Nord)***Mullus barbatus* (c)**STRIPED MULLET
(Atlantic/Mediterranean)ROUGET-BARBET DE VASE
(Atlantique/Méditerranée)***Upeneus parvus* (d)**DWARF GOATFISH
(Atlantic – N.America)ROUGET-SOURIS MIGNON
(Atlantique – Amérique du Nord)***Pseudupeneus maculatus* (e)**

ROUGET-BARBET TACHETÉ

***Pseudupeneus prayensis* (f)**

ROUGET-BARBET DU SÉNÉGAL

***Mulloidichthys martinicus* (g)**

CAPUCIN JAUNE

***Upeneichthys porosus* or/ou *Upeneichthys lineatus* (h)**

RED MULLET

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Not to be confused with *Mugilidae* (see + MULLET).A ne pas confondre avec les *Mugilidae* (voir + MUGE).

416

GOBY**GOBIE**

DAN: Kutling
DUT: Grondels
FIN: Tokko
GER: Grundeln
GRE: Govil
ICE: Kytlingur
ITA: Gobido, ghiozzo
JPN: Haze
NOR: Kutlinger
POL: Babka
POR: Caboz
RUS: Бычковые
SCC: Glavoč
SCR: Glavoci
SPA: Góbido
SWE: Smörbult
TUR: Büyük kaya balığı

GOBIIDAE

(Atlantic/Pacific/Freshwater – Cosmopolitan)

Various species in different waters.
Marketed fresh or alive (Japan, Spain); in Japan also dried like + YAKIBOSHI.

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique – Cosmopolite)

Les espèces varient suivant les eaux où on les trouve. Commercialisées fraîches ou vivantes (au Japon et en Espagne); au Japon, également séchées comme pour le + YAKIBOSHI.

417**GOLDEN CURE**

DUT: Dubbel gerookte steurharing
GRE: Govii
ITA: Aringhe dorate
POR: Arenque doirado

Milder sort of + RED HERRING that is smoked only for five or six days instead of several weeks. Also called MEDITERRANEAN CURE. In Canada also called + BLOATER.
See also + RED HERRING

Forme douce du + HARENG ROUGE, fumé pendant cinq ou six jours au lieu de plusieurs semaines. Voir aussi + HARENG ROUGE, + CRAQUE-LOT (ou BOUFFI).

418**GOLDEN CUTLET**

DUT: Koudgerookte vlinders
ITA: Filetti affumicati
POR: Filete fumado

Cold smoked BLOCK FILLET of small haddock or whiting, sometimes dyed; available chilled or frozen.
See + FILLET.

Filet entier, fumé à froid, de petit églefin ou de merlan; quelquefois coloré; commercialisé réfrigéré ou congelé.
Voir + FILET.

419**GOLDFISH****CYPRIN DORE**

DAN: Guldfisk
DUT: Goudvis
FIN: Kultakala
GER: Goldfisch
GRE: Cheisopsaro
ITA: Ciprino dorato
JPN: Kingyo
KOR: 붕어, bungeo
NOR: Gullfisk
POL: Karaś złocisty
POR: Peixe encarnado
RUS: Серебряный карась, золотая рыбка
SWE: Guldfisk
TUR: Kırmızı balık

Carassius auratus

(Freshwater)
Originally Japan, introduced in many countries.

(Eaux douces)
D'origine japonaise, a été introduit dans de nombreux pays.

420**GOLDLINE****SAUPE**

DAN: Okseøjefisk
DUT: Gestreepete bokvis
FIN: Boga
GER: Goldstrieme
GRE: Sálpa-sárpa
ITA: Salpa
NOR: Okseøjefisk
POL: Salpa
POR: Salema
RUS: Сальпа, сарпа
SCC: Orada, salpa, zlatica
SCR: Salpa
SPA: Salema
SWE: Oxögonfisk
TUR: Sarpan, çitari

Sarpa salpa

(Atlantic Mediterranean)

Belonging to the family Sparidae (see + SEA BREAM)

(Atlantique/Méditerranée)

De la famille des Sparidae (voir + DORADE).

421**GONADS****GONADES**

DAN: Kønsorganer
DUT: Gonaden
FIN: Sukupuolielimet
GRE: Gonades
ITA: Gonadi
JPN: Seishokusen
NOR: Kjønsorganer
POL: Gonady
POR: Gónades
RUS: Гонады
SPA: Gonadas
SWE: Gonader

Female gonads: see + ROE.
Male gonads: see + MILT.

Gonades femelles: voir + ROGUE.
Gonades mâles: voir + LAITANCE.

422**GOURAMI****GOURAMI**

DAN: Guarami
DUT: Goerami
FIN: Gurami
GER: Knurrender Gurami
ITA: Gurami
JPN: Guurami
POL: Gurami olbrzymi
POR: Gurami, Guurami-gigante
RUS: Гурами

Osphronemus goramy

(Freshwater – India/Malaysia/ Réunion)

Food fish, weighing up to 20 lb or more.

(Eaux douces – Inde/Malaisie/ Réunion)

Poisson comestible pesant jusqu'à 10 kg et plus.

423

GRAVLAX

(Sweden)

DAN: Gravlaks
 DUT: Drooggezouten gekruide zalm
 FIN: Graavisuolattu lohi
 ICE: Graflax
 ITA: Filetti di salmone svedesi
 NOR: Gravlaks
 POR: Filetes de salmão à sueca
 SPA: Filetes de salmón con sal, azúcar y especias
 SWE: Gravlax

Filets of salmon rubbed in with a mixture of coarse salt, sugar and white pepper, placed meat-side against meat-side with dill, and pressed in a cool place. Considered to be best after 24 hours.

GRAVLAX

(Suède)

Filets de saumon macérés dans un mélange de gros sel, de sucre et de poivre blanc, placés côté chair avec de l'aneth et pressés dans un endroit frais, pendant 24 heures.

424

GRAYFISH

KOR: 까치상어과, kkachisangeogwa

The term 'GRAYFISH' (anglais) est utilisé pour les espèces suivantes:

(i) Name used for some sharks, particularly + THRESHER SHARK (*Alopias vulpinus*).

(ii) Name is also used for + PACIFIC COD (*Gadus macrocephalus*).

(iii) In U.S.A. GRAYFISH might also be used as collective term for two + DOGFISH: PICKED (SPRING) DOGFISH (*Squalus acanthias*) and SMOOTH DOGFISH (*Mustelus canis*) (see + SMOOTH HOUND).

(i) *Alopias vulpinus* (voir + RENARD).

(ii) *Gadus macrocephalus* (+ MORUE DU PACIFIQUE).

(iii) Aux Etats-Unis: *Squalus acanthias* (voir + AIGUILLAT) et *Mustelus canis* (voir + ÉMISSOLE).

425

GRAYLING

DAN: Stalling
 DUT: Viagzalm
 FIN: Harjus
 GER: Äsche
 ITA: Temolo
 KOR: 사투기속, sarugisok
 NOR: Harr
 POL: Lipień
 RUS: Сибирский хариус
 SCC: Lipljen
 SCR: Lipen
 SWE: Harr

OMBRE***Thymallus thymallus***

(Freshwater – Europe)

(Eaux douces – Europe)

426

GREATER SANDEEL LANÇON COMMUN

DAN: Tobiskonge
 DUT: Smelt, zandspiering
 FIN: Isotuulenkala
 GER: Grosser Sandaal
 GRE: Aminodytes
 ICE: Trönusili
 ITA: Cicerello
 NOR: Storsil, stortobis
 POL: Dobijak
 POR: Galeota-maior
 RUS: Песчанка
 SCC: Hujka
 SCR: Hujka
 SPA: Pión
 SWE: Tobiskung
 TUR: Kum bağı

***Hyperoplus lanceolatus* or/
*Hyperoplus immaculatus***

(N. Atlantic) (Atlantique Nord)

Also called SAND LANCE, LAUNCE, LANCE.

See + SANDEEL.

Voir + LANÇON.

427

GREATER WEEVER**GRANDE VIVE**

DAN: Fjæsing
 DUT: Grote Pieterman
 FIN: Louhikala
 GER: Petermann, Petermännchen
 GRE: Drákena
 ICE: Fjörsungur
 ITA: Tracina drago
 NOR: Fjesing
 POL: Ostrosz drakon
 POR: Peixe-aranha-maior
 RUS: Большой морской дракон, морской скорпион, амейка
 SCC: Pauk, ranj
 SCR: Pauk bijeli
 SPA: Araña, escorpión
 SWE: Fjärsing
 TUR: Trakonya

Trachinus draco

(Atlantic/Mediterranean)

Also called GREATER WEAVER or STINGFISH.

Landed commercially Belgium, Germany.

See also + WEEVER.

(Atlantique/Méditerranée)

Commercialisée en Belgique et en Allemagne.

Voir aussi + VIVE.

428

GREENBACK FLOUNDER***Rhombosolea tapirina***

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

429

GREEN FISH

POISSON SALÉ EN VERT

DAN: Grønsaltet fisk
 DUT: Lichtgezouten magere vis
 GRE: Psári hygrálato
 ICE: Staðinn fiskur
 ITA: Pesce salinato e sgocciolato
 KOR: 대구속, daegusok
 POR: Peixe verde
 SPA: Pescado en verde
 SWE: Grönsaltad fisk

(i) Salted white fish that, having been stacked for two or three days to press out as much brine as possible, are ready for drying; also called GREEN CURE, GREEN SALTEDFISH.

In France 'SALÉ EN VERT' is also used for skins destined for tanning.

(ii) GREENFISH (one word) is also an alternative name for + POLLACK.

(iii) In New Zealand the term GREEN FISH refers to fish caught and stored temporarily (fresh, chilled or frozen) in an unprocessed form.

(i) Poisson maigre salé qui, après avoir été entassé pendant deux à trois jours pour en extraire le plus de saumure possible, est prêt pour le séchage.

En France 'SALÉ EN VERT' s'applique aussi aux peaux destinées au tannage.

(ii) GREENFISH (anglais) est aussi un terme alternatif pour + POLLACK (LIEU JAUNE).

(iii) En Nouvelle-Zélande le terme GREEN FISH (anglais) se réfère au poisson capturé et stocké temporairement (frais, sur glace ou congelé) sous une forme non transformée.

430

GREENLAND HALIBUT

FLÉTAN NOIR

DAN: Hellefisk
 DUT: Groenlandse heilbot, zwarte heilbot
 FIN: Grönlanninpallas
 GER: Schwarzer Heilbutt
 ICE: Grálúpa
 ITA: Halibut di groenlandia
 JPN: Karasu-garei
 NOR: Blåkveite
 POL: Halibut niebieski
 POR: Alabote-da-gronelândia
 RUS: Черный палтус
 SPA: Hipogloso negro
 SWE: Lilla hällefundran, lilla helgefundran

Reinhardtius hippoglossoides

(N. Atlantic)
 Also called BLACK HALIBUT, BLUE HALIBUT, LESSER HALIBUT, MOCK HALIBUT. In U.S.A. and Canada also called GREENLAND TURBOT or NEWFOUNDLAND TURBOT.

(Atlantique Nord)
 Aussi appelé FLÉTAN DU GROËNLAND.

Marketed

Fresh: Steaks or fillets.
Salted: in brine or in dry salt.
Smoked: hot smoked pieces, also sliced salt fish.
Livers: oil + HALIBUT LIVER OIL

Commercialisé

Frais : tranches ou filets.
Salé : en saumure ou au sel sec.
Fumé : morceaux fumés à chaud, ou également tranches de flétan salé.
Foies : + HUILE DE FOIE DE FLÉTAN.

431

GREENLAND RIGHT WHALE

BALEINE FRANCHE

DAN: Grølandshval
 DUT: Groenlandse walvis
 FIN: Grönlanninvalas
 GER: Grönlandwal
 ICE: Norðhvalur, sléttbakur
 ITA: Balena di groenlandia
 JPN: Hokkyokukujira
 NOR: Grølandshval
 POL: Wal groenlandzki
 POR: Baleia-franca-boreal
 RUS: Гренландский кит
 SCC: Kit
 SCR: Kit
 SWE: Grönlandsval, nordval

Balaena mysticetus

(Arctic)
 Also called GREENLAND WHALE, RIGHT WHALE, BOWHEAD, ARCTIC RIGHT WHALE, GREAT POLAR WHALE. Protected, not hunted commercially.
 See + RIGHT WHALE.

(Arctique)
 Espèce protégée dont la chasse est réglementée.

432

GREENLAND SHARK

LAIMARGUE DU GROËNLAND

DAN: Havkal
 DUT: Groenlandse haai
 FIN: Holkeri
 GER: Eishai
 ICE: Hákarí
 ITA: Squalo di groenlandia, lemargo
 NOR: Håkjerring
 POL: Rekin polarny
 POR: Tubarão da Gronelândia
 RUS: Гренландская акула, (атлантическая) полярная акула
 SPA: Tiburón boreal
 SWE: Håkäring

Somniosus microcephalus

(N. Atlantic/Arctic)
 Belongs to the family Squalidae (see + DOGFISH).
 Also called GROUND SHARK, OAKETTLE, OKETTLE.
 Consumed fermented (Iceland); liver for oil extraction (Iceland).

(Atlantique/Nord/Arctique)
 Famille des Squalidae (voir + AIGUILLAT).
 Aussi appelé APOCALLE, REQUIN DU GROËNLAND.
 Consommé fermenté (Islande); extraction de l'huile du foie.

433

GREEN LAVER

DUT: Eetbaar zeewier
 FIN: Putkilevä
 ITA: Alga commestibile
 JPN: Usubaaonori
 POL: Alga-zielenica jadalna, enteromorfa
 RUS: Морской салат
 SPA: Alga marina
 SWE: Platt tarmtång

Enteromorpha linza*(Japan)*

Edible seaweed; see
 + LAVERBREAD.

(Japan)

Algue comestible; voir
 + LAVERBREAD.

434

GREENLING**TERPUGA**

FIN: Vihersimppu
 JPN: Ainame
 POL: Terpuga
 POR: Lorcha
 RUS: Терпуговые
 SWE: Grönfisk

HEXAGRAMMIDAE*(Pacific – N.America)*

Most important species
 being

(Pacifique – Amérique du Nord)

Dont l'espèce la plus
 importante est:

Ophiodon elongatus

+ LINGCOD
(N.E. Pacific)

The + ATKA MACKEREL also
 belongs to the
Hexagrammidae family.

+ TERPUGA BUFFALO
(Pacifique Nord-Est)

+ ATKA MACKEREL
 appartient aussi à la famille
 des *Hexagrammidae*.

435

GREEN MUSSEL***Perna canaliculus* (a)****GREEN MUSSEL***(New Zealand)*

Also known as GREEN-LIPPED
 MUSSEL and PERNA.

*(Nouvelle-Zélande)****Mytilus smaragdinus* (b)****GREEN MUSSEL***(S.E. Asia)*

436

GRENADIER

FIN: Lestikala
 ICE: Langhali
 JPN: Sokodaro, nezumi
 POL: Bulawik
 POR: Lagartixa, Granaideiro

MACROURIDAE*(Cosmopolitan)*

The *Macrouridae* include
Macrourus and
Coryphaenoides spp. Most
 important commercial
 species are:

(Cosmopolite)

Les *Macrouridae*
 comprennent entre autres
 les espèces des genres
Macrourus et *Coryphaenoides*.
 Les espèces commerciales
 les plus importantes sont:

Macrourus berglax* (a)*ROUGHHEAD GRENADIER**
*(North Atlantic)***GRENADIER**
*(Atlantique Nord)****Coryphaenoides rupestris* (b)****ROUNDNOSE GRENADIER**
*(North Atlantic)***GRENADIER DE ROCHE**
*(Atlantique Nord)****Coryphaenoides acrolepis* or/
Coryphaenoides pectoralis (c)****PACIFIC GRENADIER***(Pacific)**(Pacifique)*

Also called RAT, RATTAIL,
 WHIPTAIL.

See also + SOLDIER.

437

GREY GURNARD**GRONDIN GRIS**

DAN: Grå knurhane
 DUT: Grauwe poon
 FIN: Kyhmykurnusimppu
 GER: Grauer Knurrhahn
 GRE: Kapóni
 ICE: Urrari
 ITA: Capone gorno
 NOR: Knurr
 POL: Kurek szary
 POR: Cabra morena
 RUS: Макрурусовые, долгохвостый морской петух, серая тригла
 SCC: Kokotić sivač
 SCR: Trilja (prasic), kokot
 SPA: Borracho, perlon
 SWE: Knorrhane, gnodning, knot
 TUR: Benekli kirlangıç

***Eutrigla gunardus* or/
*Chelidonichthys gunardus****(N. Atlantic/North Sea)**(Atlantique Nord/Mer du Nord)*

Also called CROONER,
 GUNNARD, HARDHEAD,
 KNOWD, GOWDY;
 recommended trade name
 + GURNARD.

See also + GURNARD.

Voir aussi + GRONDIN.

438

GRILSE

DUT: Jacobzalm
 KOR: 연어과파, yeoneogwa

+ ATLANTIC SALMON
 returning from the sea to
 freshwater after spending
 only one winter at sea.

+ SAUMON DE
 L'ATLANTIQUE retournant
 de la mer en eau douce après
 avoir passé seulement un
 hiver en mer.

439

GROOVED CARPET SHELL**PALOURDE**

DUT: Tapijtschelp
 FIN: Mattosimpukka
 GER: Teppichmuschel
 GRE: Chávaro
 ITA: Vongola nera
 KOR: 풀잉어속, pulingeosok
 NOR: Gullskjell
 POL: Małża bruzdowata
 POR: Amêjjoa-boa
 RUS: Морской петушок крестообразный
 SCR: Vrsta školjkeusoljena haringa
 SCC: Kucica
 SPA: Almeja fina
 SWE: Tapesmussla

Tapes decussatus* or/ou *Venerupis decussatus

(Atlantic – Europe)

Also called + CARPET SHELL or CLAM.

Very important in Spain; marketed fresh (in shells, raw or cooked) and canned (in its own juice).

See also + CARPET SHELL.

(Atlantique – Europe)

Appelée aussi CLOVISSE, FLIE ou BLANCHET.

Consommation importante en Espagne; commercialisée fraîche (en coquille, crue ou cuite) en conserve (dans son propre jus).

Voir aussi + CLOVISSE/PALOURDE.

NOR: Havabbor
 POL: Granik
 POR: Garoupa, mero
 RUS: Групперы, черны, мерои
 SCC: Finka, kirnja
 SCR: Epinephelus, kirnja, scorpeana, bodeljka
 SPA: Mero, cherna, cherne
 SWE: Havsabborre, grouper
 TUR: Orfoz

General name for family of Serranidae (which also are termed + SEA BASS or + SEA PERCH), but more particularly refers to Epinephelus and Mycteroperca spp., important food fishes in U.S.A.

Species in the Atlantic (N.America):

Désigne globalement la famille des Serranidae (+ BAR) mais de façon particulière les espèces Epinephelus et Mycteroperca, commerce important aux Etats-Unis. Espèces de l'Atlantique (Amérique du Nord):

***Epinephelus itajara* (a)**

+ JEWFISH

+ MÉROU GÉANT

***Epinephelus morio* (b)**

RED GROUPE

MÉROU ROUGE

***Epinephelus striatus* (c)**

NASSAU GROUPE

MÉROU RAYÉ

***Epinephelus nigritus* (d)**

WARSAW GROUPE

MÉROU POLONAIS

Also called BLACK JEW FISH

***Epinephelus niveatus* (e)**

SNOWY GROUPE

***Epinephelus drummondhayi* (f)**

SPECKLED HIND

***Epinephelus flavolimbatus* (g)**

YELLOWEDGE GROUPE

***Mycteroperca venenosa* (h)**

YELLOWFIN GROUPE

BADÈCHE DE ROCHE

***Mycteroperca bonaci* (i)**

BLACK GROUPE

BADÈCHE BONACI

***Mycteroperca microlepis* (j)**

GAG

BADÈCHE BAILLON

***Mycteroperca phenex* (k)**

SCAMP GROUPE

***Epinephelus analogus* Pacific: (l)**

CABRILLA

MÉROU MARBRÉ

Also called SPOTTED CABRILLA, ROCK BASS. Pacific:

In Australia Epinephelus spp. known as COD.

En Australie, le terme 'cod' désigne les espèces Epinephelus.

Marketed
as fresh fish.

Commercialisé
frais.

440

GROUND FISH**POISSONS DE FOND**

DAN: Bundfisk
 DUT: Bodemvis
 FIN: Pohjakala
 GER: Bondenfische
 GRE: Benthopelagica
 ITA: Pesce demersale
 JPN: Sokouo-rui
 NOR: Bunnfisk
 POL: Ryby denne
 POR: Peixe de fundo
 RUS: Донные рыбы
 SCC: Riba dna
 SCR: Pridnena riba
 SPA: Peces de Fondo
 SWE: Bottenfisk

Those species of fish which normally occur on or close to the sea bed.

Also called DEMERSAL FISH, BOTTOM FISH.

Espèces que l'on trouve normalement sur ou près des fonds marins.

Appelés aussi POISSONS DEMERSAUX.

441

GROUPE**MÉROU**

DAN: Havaborre
 FIN: Meriahven
 GER: Zackenbarsch
 GRE: Rophós
 ICE: Vartari
 ITA: Cernia, sciarano
 JPN: Hata
 KOR: 바리과, barigwa

442

GRUNT

GRONDEUR

DAN: Gryntefisk
 FIN: Murisija
 ITA: Burro
 JPN: Isaki
 POL: Luszczczyk
 POR: Roncador
 RUS: Помадазиевые, ворчуновые, ронковые
 SPA: Roncador, burro
 SWE: Grunt

General name for fishes of the family Pomadasysidae (Atlantic, Pacific – America, Europe); also designated as GRUNTER.

This family includes among others Pomadasys, Parapristipoma, Bathystoma and Haemulon spp.

See for example + SARGO (i), + PORKFISH, + PIGFISH.

Désigne de façon générale les poissons de la famille des Pomadasysidae (Atlantique, Pacifique – Amérique, Europe).

Cette famille comprend entre autres les espèces Pomadasys, Parapristipoma, Bathystoma et Haemulon.

Voir par exemple + SARGUE (i) + DAURADE AMÉRICAINE, + PIGFISH.

443

GUANIN

GUANINE

DAN: Guanin
 DUT: Guanine
 FIN: Guaniini
 GER: Guanin
 GRE: Guanini
 ICE: Guanin
 ITA: Guanina
 JPN: Guanin
 NOR: Guanin
 POR: Guanina
 SCC: Guanin
 SCR: Guanin
 SPA: Guanina
 SWE: Guanin
 TUR: Guanin

Also spelt GUANINE; extracted from scales of fish such as herring, for manufacture of PEARL ESSENCE; has also been used for conversion to CAFFEINE.

Produit extrait des écailles de poissons tels que le hareng, pour la fabrication d'ESSENCE D'ORIENT; utilisé également pour la synthèse de la CAFÉINE.

444

GUINAMOS
ALAMANG

(Philippines)

Shrimp paste, similar to + DINAILAN, but salt is added after first drying period; mixture is dried for only one day after it is made into paste.

GUINAMOS
ALAMANG

(Philippines)

Pâte de crevettes, semblable au + DNAILAN, mais salée après le premier temps de séchage; le mélange est séché pendant un jour seulement, après la mise en pâte.

445

GUITARFISH

POISSON-GUITARE

DAN: Hvalhaj
 DUT: Guitaarrog
 FIN: Kitararausku
 GER: Geigenrochen
 GRE: Rina
 ITA: Pesce violino
 JPN: Sakatazame
 POL: Rocha
 POR: Viola
 RUS: Рохлевые скаты
 SCC: Ražopas
 SCR: Ražopas, pasiraža
 SPA: Guitarra
 SWE: Hajrocka
 TUR: İğnelikeler

RHINOBATIDAE

(Cosmopolitan)

Belong to the order Rajiformes (see + RAY).

(Cosmopolite)

Appartiennent à l'ordre des Rajiformes (voir + RAIE).

*Rhinobatus lentiginosus (a)*ATLANTIC GUITARFISH
(Atlantic – N.America)POISSON-GUITARE TACHETÉ
(Atlantique – Amérique du Nord)*Zapteryx exasperata (b)*BANDED GUITARFISH
(Pacific – N.America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

446

GUMMY SHARK

ÉMISSOLE GOMMÉE

DUT: Zuidelijke gladde haai, stomkophaai
 GER: Australischer Glatthai
 ITA: Palombo antartico
 JPN: Hoshizame, hoshibuka
 KOR: 까치상어과, kkachisangeogwa
 POL: Mustel
 POR: Cação antártico
 RUS: Обыкновенные куньи акулы
 SPA: Musola
 TUR: Köpek baiğı

MUSTELUS spp. Mustelus antarcticus (a)

(Australia)

(Australie)

Mustelus lenticulatus (b)

(New Zealand)

Also called + RIG.

(Nouvelle-Zélande)

See also + SMOOTH HOUND and + DOGFISH.

Voir aussi + ÉMISSOLE et + AIGUILLAT.

447

GURNARD

GRONDIN ou
TRIGLE

DAN: Knurhane
 DUT: Poon (a) grauwe poon, (c) engelse poon, (e) gestreepte poon, (f) rode poon
 FIN: Kurnusimppu

GER: Knurrhahn
 GRE: Kapóni
 ICE: Urrari
 ITA: Pesce capone
 JPN: Hôbô, kanagashira
 NOR: Knurrfisk
 POL: Kurek
 POR: Cabra, ruivo
 RUS: Морские петухи триглы
 SCC: Kokotić
 SCR: Lastavica, lastavica prasica
 SPA: Rubios
 SWE: Knorrhane, knot
 TUR: Kirlangıç

TRIGLA spp.

(Atlantic – Europe) (Atlantique - Europe)

***Eutrigla gurnardus or/ou
 Chelidonichthys gurnardus (a)***

+ GREY GURNARD + GRONDIN GRIS
 (N. Atlantic/North Sea) (Atlantique Nord/Mer du Nord)

Trigla lyra (b)

+ PIPER + GRONDIN LYRE
 (Atlantic) (Atlantique)

***Aspitrigla cuculus or/ou
 Chelidonichthys cuculus (c)***

+ RED GURNARD + GRONDIN ROUGE
 (N. Atlantic) (Atlantique Nord)

***Aspitrigla obscura or/ou
 Chelidonichthys obscura (d)***

+ SHINING GURNARD + GRONDIN MORRUDE
 (Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)
 Also called LONG-FINNED
 GURNARD

***Trigloporus lastoviza or/ou
 Chelidonichthys lastoviza (e)***

+ STREAKED GURNARD + GRONDIN CAMARD
 (Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)

Trigla lucerna (f)

+ YELLOW GURNARD + GRONDIN PERLON
 (Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)
 Also called TUB GURNARD

Marketed fresh and frozen (whole or fillet), also canned (in own juice).

The name Gurnard is also used for some other species of the family Triglidæ (see e.g. + KANAGASHIRA GURNARD, + ARMED GURNARD).

In North America fish of the family Triglidæ are commonly named + SEA ROBIN.

See also + FLYING GURNARD and + HOBO GURNARD.

See also under the individual entries.

In Australia and New Zealand + RED GURNARD refers to *Chelidonichthys kumu*.

Commercialisé frais et surgelé (entier ou en filets); également en conserve dans son jus.

Certaines autres espèces de la famille des Triglidæ sont appelées Grondins (voir par exemple + "KANAGASHIRA GURNARD", + MALLARMAT).

Voir aussi + TRIBLE, + DACTYLOPTÈRE, et + GRONDIN JAPONAIS.

Voir aussi les rubriques individuelles.
 En Australie et Nouvelle-Zélande + RED GURNARD (anglais) se réfère à *Chelidonichthys kumu*.

448

GUTS**VISCÈRES**

DAN: Indvolde
 DUT: Ingewanden
 FIN: Sisälmykset
 GER: Gedärme
 GRE: Endósthia
 ICE: Slóg
 ITA: Interiora
 JPN: Wata, naizô, zômotsu
 KOR: 뱀강부치, ppalgangbuchi
 NOR: Slo
 POL: Wnętrzności
 POR: Visceras
 RUS: Внутренности
 SPA: Visceras
 SWE: Rens, inälvor
 TUR: Bağırsaklar

The word guts in this nomenclature is synonymous with ENTRAILS, INTESTINES or VISCERA; guts is the term generally used in the trade.
 See also + GUTTED FISH.

Dans cette nomenclature, le terme est synonyme de ENTRAILLES ou INTESTINS; viscères est le mot généralement employé.
 Voir aussi + POISSON VIDÉ.

449

GUTTED FISH**POISSON VIDÉ**

DAN: Renset fisk
 DUT: Gestripte vis, gelubde vis
 FIN: Perrattu kala
 GER: Ausgenommener Fisch
 GRE: Apenteroméni ithtis
 ICE: Slægður fiskur
 ITA: Pesce sventrato
 JPN: Wata-nuki, tsubo-nuki
 NOR: Sløyd fisk
 POL: Ryba patroszona
 POR: Peixe eviscerado
 RUS: Рыба очищенная от внутренностей
 SCC: Riba očiščena od utrobe
 SCR: Riba kojoj je izvadjena utroba
 SPA: Pescado eviscerado
 SWE: Rensad fisk
 TUR: Ayıklanmış balık

Fish from which the guts have been removed; alternative term is EVISCERATED FISH. In U.S.A. the term DRAWN FISH is mainly used; various special types of gutting, e.g. + GIBBING, + NOBBING.

Poisson dont les viscères ont été enlevée; terme alternatif: POISSON ÉVISCÉRÉ.
 Voir + VISCÈRES, et différentes méthodes d' + ÉVISCÉRATION.

450

GYOMISO

(Japan)

GYOMISO

(Japan)

Fermented fish paste prepared from mixture of macerated fish flesh, salt and wheat bran, inoculated with a fungus called *Aspergillus oryzae*, formerly produced in industrial scale; more common similar product + UOMISO.

Pâte de poisson fermentée préparée avec un mélange de chair de poisson macérée, de sel, de son, mélange auquel on ajoute un champignon, l'*Aspergillus oryzae*; autrefois fabriquée à l'échelle industrielle. Produit semblable plus commun: le + UOMISO

H

451

HABERDINE

DUT: Labberdaan
FIN: Iso turska
ICE: Stórporskur
NOR: Stortorsk
POR: Bacalhan graúdo

Name sometimes given to large cod used for salting.

Nom donné parfois au cabillaud de grande taille destiné au salage.

452

HADDOCK

ÉGLEFIN

DAN: Kuller, hvingling
DUT: Schelvis
FIN: Kolja
GER: Schellfisch
GRE: Gádos sp, bakaliarios
ICE: Ysa
ITA: Asinello
NOR: Hyse, kolje
POL: Plamiak, łupacz
POR: Arinca
RUS: Пикша
SCC: Vrsta bakalara
SCR: Ugotica
SPA: Eglefino
SWE: Kolja

Melanogrammus aeglefinus or/ou *Gadus aeglefinus*

(N. Atlantic/Arctic)
Also called GIBBER, + CHAT or PINGER or SEED HADDOCK (small haddock); + JUMBO (large haddock).

Boston Fish Exchange: U.S.A
Large: over 2§ lb.
Scord: 1§ to 2§ lb.
Snapper: under 1§ lb.

Marketed

Fresh: whole, gutted, with or without heads; single filets with or without skin; block filets, with or without skin (small fish); steaks.

Frozen: whole, gutted, with or without heads; single filets with or without skin; block filets, with or without skin (small fish) breaded cooked or uncooked, sticks and portions; smoked varieties.

Smoked: headed split finnans, boneless finnans, trimmed finnans (+ FINNAN HADDOCK); single filets, usually with skin on; black

(Atlantique Nord/Arctique)
Aussi appelé ANON.

Commercialisé

Frais : entier, vidé, avec ou sans tête; filets simples avec ou sans peau; filets entiers avec ou sans peau (petit églefin); tranches.

Congelé : entier, vidé; avec ou sans tête; filets simples avec ou sans peau; filets entiers avec ou sans peau (petit églefin), panés, cuits ou crus; bâtonnets et portions; produits fumés.

Fumé : tranché et étêté; sans arête; paré (+ FINNAN HADDOCK), filets simples généralement avec la peau; filets entiers, généralement sans peau (+ GOLDEN

filets, usually with skin off (+ GOLDEN CUTLET); all cold smoked. E.g. + EYEMOUTH CURE, + GLASGLOW PALE, + LONDON CUT CURE, BERVIE CURE, BODDAM CURE, + SMOKIE etc. Headed and gutted, whole small haddock or pieces or steaks (cutlets); hot smoked (+ ARBROATH SMOKIE); smoked haddock products are marketed chilled and frozen.

Salted: dried salted products made in same way as salted cod.

Rizzared: made by lightly salting overnight, partially drying and then broiling.

Vinagar cured: filets brined, cooked in vinegar solution with onion and spices and packed in sealed glass containers with vinegar sauce and spices.

Canned: cooked flakes or pieces of flesh also in sauces (e.g. + ESCABECHE).

Roefresh; boiled; smoked; canned.

Livers: used indiscriminately with cod livers for oil extraction, etc. See + COD LIVER, + FISH LIVER.

CUTLET): tous les produits sont fumés à froid.

Ex + EYEMOUTH CURE.

+ GLASGOW PALE, + LONDON CUT CURE, BERVIE CURE, BODDAM CURE, + SMOKIE, étêté et vidé; petit poisson entier, morceaux ou tranches; fumés à chaud + ARBROATH SMOKIE); tous produits vendus réfrigérés et surgelés.

Salé : mêmes préparations que la morue salée.

Rizzard : salé légèrement pendant une nuit, partiellement séché, puis grillé.

Au vinaigre : filets saumurés cuits au court-bouillon et mis en bocaux avec une sauce vinaigrée et des épices.

Conservé : flocons cuits ou morceaux en sauces (ex. + ESCABÈCHE).

Rogue : frais; cuits; fumés; en conserve.

Foies : assimilés aux foies de morue pour l'extraction de l'huile: voir + FOIE DE MORUE, + FOIE DE POISSON. In France, 'HADDOCK' designates smoked haddock. En France, 'HADDOCK' désigne l'églefin fumé.

453

HADDOCK CHOWDER

SOUPE D'ÉGLEFIN

DUT: Schelvis hutspot in blik
FIN: Koljamuhennos
GER: Schellfish-suppe
ITA: Zuppa i asinello
POR: Sopa de arinca
SPA: Sopa de eglefino
SWE: Koljestuvning

Steamed flakes of haddock flesh packed with potatoes in cans with broth made from salt pork, flour, onion, fish broth and seasoning; heat processed (N.America).

Flocons de chair d'églefin cuit à la vapeur, mis en conserve avec des pommes de terre et un bouillon à base de porc salé, farine, oignon, bouillon de poisson et assaisonnement; traité à chaud (Amérique du Nord).

454

HAKE

MERLU

DAN: (a) Kulmule, (k) Skægrosmer
DUT: Heek

FIN: (k) Kummeliturska
 GER: (a) Seehecht
 GRE: Bakaliáros
 ICE: Lýsingur
 ITA: Nasello
 NOR: Lysing
 POL: Morszczuk
 POR: (a) Pescada, pescada-branca, pescada-marmota, pescadinha
 RUS: Мерлуза, хек
 SCC: Oslic
 SCR: Oslic
 SPA: Merluza
 SWE: Kummelsläktet, (a) Kummel
 TUR: Berlâm

(i) Various *Merluccius* and *Urophycis* spp. the most important being:

(i) Il existe différentes espèces *Merluccius* et *Urophycis* dont les plus importantes sont:

Merluccius merluccius (a)

HAKE
 (EUROPE)
 (N.E. Atlantic/North Sea)
 Also called **MERLUCE**, **SEA LUCE**, **SEA PIKE** and + **SILVER HAKE** (U.K.)

MERLU COMMUN
 (EUROPE)
 (Atlantique N.E./Mer du Nord), quelquefois appelé à tort **COLIN** (voir + **LIEU NOIR**, **COLIN NOIR**).
 Appelé aussi **MERLUCHE**, **MERLUCHON** ou **COLINET** (petit)

Merluccius hubbsi (b)

+ **SOUTHWEST ATLANTIC HAKE**
 (S.W. Atlantic)
 Also called **ATLANTIC HAKE** (U.K.)

+ **MERLU ARGENTIN**
 (Atlantique S.O.)

Merluccius bilinearis (c)

+ **SILVER HAKE**
 (N.W. Atlantic)
 Also called **WHITING**
 (N.America), **ATLANTIC HAKE** (U.K.)

+ **MERLU ARGENTÉ**
 (Atlantique N.O.)

Merluccius capensis (d)

+ **CAPE HAKE**
 (S.E. Atlantic/S.W. Indian Ocean)
 Also called **STOCKFISH**, **ATLANTIC HAKE** (U.K.)

+ **MERLU BLANC DU CAP**
 (Atlantique S.E./Océan indien S.O.)
 Appelé **STOCKFISH**

Merluccius paradoxus (e)

+ **CAPE HAKE**
 (S.E. Atlantic)

MERLU NOIR DU CAP
 (Atlantique S.E.)

Merluccius gayi (f)

+ **CHILEAN HAKE**
 (S.E. Pacific)
 Also called **PACIFIC HAKE** (U.K.)

+ **MERLU DU CHILI**
 (Pacifique S.E.)
 Appelé aussi **MERLU DU PACIFIQUE** (R.U.)

Merluccius senegalensis (g)

BLACK HAKE
 (E. Atlantic – N.W. & N. Africa)

MERLU DU SÉNÉGAL
 (Atlantique Est – Afrique Nord & N.O.)

Merluccius productus (h)

+ **PACIFIC HAKE**
 (N.E. Pacific)
 Also called **PACIFIC WHITING**

+ **MERLU DU PACIFIQUE**
 (Pacifique N.E.)

Merluccius polli (i)

MERLU D'AFRIQUE TROPICALE
 (E. Atlantic – W. Africa) (Atlantique E. – Afrique O.)

Merluccius polylepis (j)

MERLU MAGELLANIQUE
 (S.E. Pacific) (Pacifique S.E.)

Merluccius albidus (k)

MERLU DU LARGE

Merluccius australis (l)

NEW ZEALAND HAKE
 (New Zealand/Patagonia, Chile, Argentina) **MERLU AUSTRAL**
 (Nouvelle-Zélande/Patagonie, Chili, Argentine)

Urophycis chuss (m)

+ **RED HAKE**
 (Atlantic) + **PHYCS ECUREUIL**
 (Atlantique)

Urophycis tenuis (n)

+ **WHITE HAKE**
 (Atlantic) + **PHYCS BLANC**
 (Atlantique)
 En France, les *Urophycis* spp. peuvent être commercialisés sous le nom de **MERLUCHE**.

Macruronus magellanicus (o)

PATAGONIAN WHIPHAKE
 (Patagonia, Chile, Argentina) (Patagonie, Chili, Argentine)
 Also known as **LONGTAIL HAKE**, **MERLUZA DE COLA**

Macruronus novaezelandiae (p)

+ **HOKI**
 (Australia, New Zealand) (Australie, Nouvelle-Zélande)

Marketed

Main marketing methods are:

Fresh: filets and steaks.

Frozen: whole (headed or gutted); filets and steaks.

Smoked: filets and hot-smoked pieces (steaks).

Salted: dry salted and dried split headless fish; may be canned (Canada).

Commercialised

Principales formes de commercialisation:

Frais : Filets et tranches.

Congelé : entier (étêté ou vidé); filets et tranches.

Fumé : filets et morceaux (tranches) fumés à chaud.

Salé : poisson tranché étêté, salé à sec et séché; peut être mis en conserve (Canada).

(ii) The name 'HAKE' has been wrongly used for + **GEMFISH** (*Rexea solandri*) in New Zealand.

(ii) Le nom 'HAKE' (anglais) utilisé à tort + **GEMFISH** (anglais) (*Rexea solandri*), en Nouvelle-Zélande

FIN: Puolinokkakalat, (a) Balao
 GER: Halbschnabelhecht
 ITA: Mezzo-becco
 JPN: Saylori
 KOR: 살공치속, salgongchisok
 POL: Póldziobiec
 POR: Meia-agulha
 RUS: Полурыловые
 SWE: Halvnäbb

HEMIRAMPHIDAE

(Atlantic/Pacific – N.America) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
Appelé + BALAOU (Antilles);
ce nom en Europe désigne
Scomberesox sp.

***Hyporhamphus unifasciatus* (a)**

COMMON HALFBEAK DEMI-BEC BLANC
(Atlantic/Pacific) (Atlantique/Pacifique)

***Hemiramphus balao* (b)**

BALAO HALFBEAK DEMI-BEC BALAOU
(Atlantic) (Atlantique)

***Hemiramphus brasiliensis* (c)**

BALLYHOO DEMI-BEC DU BRÉSIL
(Atlantic) (Atlantique)

***Hemiramphus saltator* (d)**

LONGFIN HALFBEAK DEMI-BEC OISILLON
(Pacific N. – America) (Pacifique – Amérique du Nord)

***Hemiramphus far* (e)**

BLACK-BARRED HALFBEAK DEMI-BEC BAGNARD
(Australia) (Australie)

***Hemiramphus australis* (f)**

SEA-GARFISH DEMI-BEC D'AUSTRALIE
(Australia) (Australie)

***Arrhamphus sclerolepis* (g)**

SNUBNOSED GARFISH DEMI-BEC TIMENTON
(Australia) (Australie)

***Hyporhamphus ihi* (h)**

GARFISH GARFISH (anglais)
(New Zealand) (Nouvelle-Zélande)
Also known as PIPER. Connu aussi sous le nom de
PIPER (anglais).

456

HALFMOON

POL: Skubacz
POR: Escorpião
RUS: Ки́фозовые
TUR: Yarım ay

**CALICAGÈNE
DEMI-LUNE****KYPHOSIDAE**

(Pacific) (Pacifique)

***Medialuna californiensis* (a)**

HALFMOON CALICAGÈNE DEMI-LUNE
(Pacific – N.America) (Pacifique – Amérique du Nord)

***Scorpis aequipinnis* (b)**

BLUE MAOMAO CALICAGÈNE AZUR
(Australia/New Zealand) (Australie/Nouvelle-Zélande)

A related and similar species
is called SWEEP.

457

HALF-SALTED FISH**POISSON
DEMI-SWEL**

DAN: Letsaltet fisk
DUT: Matig gezouten vis
FIN: Keyvysuolattu kala
GRE: Psári elafrá alatisméno
ICE: Halsaltðaur fiskur, nætursaltaður fiskur
ITA: Pesce semi-salato
JPN: Usujio
NOR: Letsaltet fisk
POL: Ryba solankowana
POR: Peixe semi-salgado
RUS: Рыба малосоленая
SCC: Polu usoljena riba
SCR: Polu-Soljena riba
SPA: Pescado semi-salado
SWE: Lättsaltad fisk
TUR: Yari tuzlu balik

(i) Fish removed from brine
before it is fully cured; also
called HALF-FRESH FISH. (i) Poisson retiré de la
saumure avant salage
complet.

(ii) Also synonymously used
to + MEDIUM SALTED FISH. (ii) Synonyme de + POISSON
MOYENNEMENT SALÉ.

458

HALIBUT**FLÉTAN**

DAN: Helleflynder
DUT: Heilbot
FIN: (a) Ruijanpallas, (b) Tyynenmerenpallas
GER: Heilbutt
GRE: Hippóglossa
ICE: Flyðya, lúða, heilagfiski
ITA: Halibut
JPN: Ohyo
KOR: 넙치, neopchi
NOR: Kveite
POL: Halibut
POR: Alabote-do-Atlântico
RUS: Атлантический палтус
SCC: Halibut
SCR: Koniski jezik
SPA: Halibut, fletan, hipogloso
SWE: Hälleflundra, helgefundra

***Hippoglossus hippoglossus* (a)**

(i) ATLANTIC HALIBUT (i) FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE
(N. Atlantic/Arctic) (Atlantique Nord/Arctique)

***Hippoglossus stenolepis* (b)**

PACIFIC HALIBUT FLÉTAN DU PACIFIQUE
(Pacific – Canada) Also called (Pacifique – Canada)
BUTT; small halibut sometimes
called CHICKEN HALIBUT.

Marketed

Fresh: whole, headed or not,
and gutted; + FLETCH
(N.America) or fillets; steaks.

Frozen: whole, gutted with
or without heads, fillets with
skin; steaks; fletches;
portions; cheeks (meaty
portions from the sides of
large heads) (North
America).

Commercialisé

Frais : entier, avec ou sans
tête; + FLETCH (Amérique du
Nord) ou filets; tranches.

Congelé : entier, vidé avec
ou sans tête; filets avec la
peau; tranches; fletches;
portions; joues (parties
charnues du côté de la tête
du gros flétan) (Amérique du
Nord).

Dried: strips of meat air-dried for some weeks after brining, called + RACKLING (Norway, Pacific, U.S.A.).
Smoked: small pieces of meat heavily smoked for several days after dry-salting and drying (East coast U.S.A.); also hot-smoked pieces, with or without skin (Germany).
Skins: some used for leather manufacture.
Livers: valuable source of vitamin-rich liver oil.

(ii) The name halibut is also used in connection with other flatfish species, e.g. see: + GREENLAND HALIBUT, + CALIFORNIA HALIBUT, + BASTARD HALIBUT, + ARROWTOOTH HALIBUT, etc.

Séché : bandes de chair séchées à l'air pendant plusieurs semaines, après saumurage, appelées + RACKLING (Norvège, Pacifique, E.U.).
Fumé : petits morceaux de chair fortement fumés pendant plusieurs jours après salage à sec et séchage (côte est des E.U.); morceaux fumés à chaud, avec ou sans peau (Allemagne).
Peaux : certaines sont utilisées pour la fabrication du cuir.
Foies : source importante d'huile de foie riche en vitamines.

(ii) On appelle encore flétans certains poissons plats: + FLÉTAN NOIR, + FLÉTAN DE CALIFORNIE, etc.

459

HALIBUT LIVER OIL HUILE DE FOIE DE FLÉTAN

DAN: Hellefynderleverolie
 DUT: Heilbot levertraan
 FIN: Ruijanpallasmaksaöljy
 GER: Heilbuttleberöl, Heilbuttlebertran
 ICE: Lúðulýsi
 JPN: Ohyó kanyu
 NOR: Kveittran
 POL: Olej zwańrób halibuta
 POR: Óleo de figado de alabote
 RUS: Масло из печени палтуса
 SPA: Aceite de higado de halibut
 SWE: Helgefunderleverolja

Oil extracted from halibut livers, very rich in vitamins A and D.
 Oil also extracted from GREENLAND HALIBUT. In Japan arrow toothed flatfish is used for the production of high potency vitamin oil.

Huile extraite des foies de flétans, très riche en vitamines A et D.
 On extrait également l'huile du + FLÉTAN DU GROËNLAND.
 Au Japon, les poissons plats de la famille du flétan sont exploités pour la production d'huile très riche en vitamines.

460

HAMAYAKI-DAI HAMAYAKIDAI

(Japan) (Japan)

Small porgy, sometimes eviscerated, skewered with bamboo pins, then dried after being toasted on fire. Also dried in heated solid salt.

Petits spares, parfois éviscérés, accompagnés de pousses de bambou, puis séchés après avoir été grillés au feu.
 Aussi séchés dans du sel chaud.

461

HAMMERHEAD REQUIN-MARTEAU

SHARK

DAN: Hammerhaj
 DUT: (a) Hammerhaai
 FIN: Vasarahai
 GER: Hammerhai
 GRE: Pateritsa, zygaina
 ITA: Pesce martello
 JPN: Shiroshumoku, shumokuzame
 KOR: 귀상어, gwisangeo
 NOR: Hammerhai
 POL: Rekin młot
 POR: Tubarão-martelo
 RUS: Молотоголовые акулы
 SCC: Ćekićarka
 SCR: Mlat, jaram
 SPA: Pez martillo
 SWE: Hammarhaj
 TUR: Çekiç

SPHYRIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Sphyma zygaena (a)

(Atlantic/Mediterranean/Pacific – Europe/N.America/Japan)
 Also called COMMON
 HAMMERHEAD (Europe) or SMOOTH HAMMERHEAD (N.America).

REQUIN-MARTEAU COMMUN
 (Atlantique/Méditerranée/Pacifique – Europe/Amérique du Nord/Japon)

Appelé en Europe REQUIN-MARTEAU COMMUN et, en Amérique du Nord REQUIN-MARTEAU LISSE.

Sphyma mokarran (b)

GREAT HAMMERHEAD
 (Cosmopolitan in warm seas)
 For ways of marketing, see + SHARK.

GRAND REQUIN-MARTEAU
 (Cosmopolite, mers chaudes)
 Pour la commercialisation, voir + REQUIN.

462

HAMPEN HAMPEN

(Japan) (Japan)

RUS: Полиприон-апуку

Fish jelly product made by putting kneaded shark meat mixed with ground yam potato into boiling water. As it has a sponge-like texture, it floats when put into soup. See + KAMABOKO (Japan).

Gelée de poisson faite à base de chair de requin mélangée avec des pommes de terre, cuite à l'eau bouillante. Sa texture étant spongieuse, elle reste à la surface des soupes auxquelles elle est ajoutée.
 Voir + KAMABOKO (Japan).

463

HAPUKU CERNIER DE JUAN FERNANDEZ

FIN: Hylkyahven
 GER: Neuseelundischer wrackbarsch
 GRE: Vláchos
 ITA: Cernia Neozelandese

JPN: Minami-osuzuki
 POL: Wrakoń
 POR: Cherne da Novazelândia
 SCC: Kirnja
 SCR: Kirnja
 SPA: Cherna
 SWE: Vrakfisk

Polyprion oxygeneios

(New Zealand/Australia,
 S.America)

Also called GROPER, JUAN
 FERNANDEZ WRECKFISH;
 see + WRECKFISH.

This species may be labelled
 SEA BASS or WRECKFISH in
 U.S.A. Mainly marketed
 fresh, filleted or as steaks;
 also as frozen fillets; suitable
 for all methods of cooking
 including smoking.
 Roe marketed smoked.
 In trade often not
 distinguished from the
 related BASS GROPER
 (*Polyprion maeone*).

(Nouvelle-Zélande/Australie,
 Amérique du Sud)

Voir + CERNIER ATLANTIQUE
 Principalement
 commercialisé frais, en filets
 ou en steaks; également en
 filets congelés; convient à
 toutes les méthodes de
 préparation y compris le
 fumage.

Rogues commercialisées
 fumées.
 N'est pas souvent distingué
 de BASS GROPER (anglais)
 (*Polyprion maeone*).

464

HARD CLAM

DUT: Venusschelp
 GER: Venusmuschel
 GRE: Ahiváda
 ITA: Vongole dure
 JPN: Hamaguri, hokkigai
 KOR: 비늘백합속, bineulbaekhapsok
 POL: Małże venus
 POR: Clame
 RUS: Морской моллюск (венера)
 TUR: Midye türi

Name used for various
 species of clams:

S'applique à différentes
 espèces de clams:

Mercenaria mercenaria

(Atlantic – N.America)
 (see + QUAHAUG)

(Atlantique – Amérique du Nord)
 (voir + PRAIRE)

Saxidomus nuttali or/ou Venus mortoni

(Pacific – N.America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Protothaca thaca or/ou Mesodesma donacium

(Pacific – S. America)

(Pacifique – Amérique du Sud)

MERETRIX spp.***Meretrix lusoria or/ou Meretrix lamareki***

(Pacific – Japan)
 See also + CLAM.

(Pacifique – Japon)
 Voir aussi + CLAM.

465

HARD CURE

DAN: Hårdsaltet fisk
 DUT: Zwaar gezouten en/of gerookte vis
 FIN: Kovasuolattu ja kuivattu kala
 GER: Hartsalzung

GRE: Psári xeró alatisméno
 ICE: Fullþurrkaðurr fiskur
 ITA: Pesce salato a secco e asciugato
 JPN: Karajio, kowajio, katashio
 NOR: Skarpsaltet og tørket fisk
 POL: Mocne solenie, suszenie
 POR: Cura carregada
 RUS: Консервирование
 SCC: Jaka obrada
 SCR: Jako obradjena riba-jako soljena ili dimljena riba
 SWE: Hårdsaltet och torkad fisk
 TUR: Lakerda veya tuzlu balik

White fish, particularly cod,
 that have been dry-salted
 and dried to a moisture
 content of 40% or less; also
 called FULL CURED FISH,
 FULL PICKLE FISH.

(Compare with + SOFT CURE.)
 Less precisely, the term
 HARD CURE may refer to
 white or fatty fish that have
 been subjected to prolonged
 salting (see + HEAVY SALTED
 FISH) or smoking (see
 + HARD SMOKED FISH.)
 In Germany the term
 'HARTSALZUNG' (hard cure)
 refers to white fish that have
 been dry-salted to a salt
 content of more than 13%
 within the tissue or more
 than 20% in the tissue water.
 See also + HARD SALTED
 HERRING.

Poisson, généralement
 morue, qui a été salé à sec et
 séché à un degré d'humidité
 de 40% ou moins; peut
 désigner, d'une façon plus
 vague, du poisson maigre ou
 gras qui a subi un salage ou
 un fumage prolongé.
 (Comparer avec + SOFT
 CURE.)
 (Voir + HEAVY SALTED FISH
 et HARD SMOKED FISH.)
 En Allemagne, le terme
 'HARTSALZUNG' s'applique
 au poisson maigre salé à 13%
 à l'intérieur des tissus de à
 20% dans les humeurs.
 Voir aussi + HARD SALTED
 HERRING.

466

HARDHEAD

Name employed for various
 species of different families:

Le terme 'HARDHEAD'
 (anglais) est utilisé pour les
 espèces suivantes.

(i) (*Othodon microlepidotus*)
 (Freshwater – N.America)
 Belongs to the family
 Cyprinidae (see + CARP). Also
 called BLACKFISH,
 SACRAMENTO ROCKFISH.

(i) *Orthodon microlepidotus*
 (Eaux douces – Amérique du
 Nord). De la famille des
 Cyprinidae (voir + CARPE).

(ii) Also used for + ATLANTIC
 CROAKER (*Micropogon
 undulatus*), belonging to the
 family Sciaenidae

(ii) *Micropogon undulatus* (voir
 + TAMBOUR BRÉSILIEN), de
 la famille des Sciaenidae.

(iii) Also used for + GREY
 GURNARD (*Eutrigla
 gurnadus*), belonging to the
 family Triglidae.

(iii) *Eutrigla gurnadus*
 (+ GRONDIN GRIS) de la
 famille des Triglidae.

(iv) Also used for + PACIFIC
 GREY WHALE (*Eschrichtius
 glaucus*).

(iv) *Eschrichtius glaucus*
 (+ BALEINE GRISE DE
 CALIFORNIE).

467

**HARD SALTED
 HERRING****HARENG
 FORTEMENT SALÉ**

DAN: Hårdsaltet sild
 DUT: Zwaar gezouten haring
 FIN: Kovasuolattu silli

GER: Hartgesalzener hering
 GRE: Réges paités
 ICE: Harðsaltuð sild
 ITA: Aringhe sursalate
 JPN: Katashio nishin
 NOR: Skarpsaltet sild
 POL: Siedź mocno solony
 POR: Arenque muito salgado
 RUS: Крепкосоленная сельдь
 SCC: Jako usoljena haringa
 SCR: Jako soljena heringa
 SWE: Härdsaltad sill
 TUR: Sert tuzlu ringa

Herring, whole gibbed or gutted, salted in barrels, also in watertight containers (basins) with 25 to 33% of its weight of salt (salt content within the tissue about 24%). In Germany different trade designations are used: 'FETTERING' from fat herring with gonads only slightly or not developed. 'VOLLHERING' filled with gonads; if not assorted, 'VOLLFETTERING'; 'IHLENERING' (or 'YHLENERING') are also hard salt cured herring, but spawned and low fat content. 'WRACKHERING' are assorted hard salted herring, which may be lightly damaged but not broken in pieces; all products marketed in barrels of 102 litre capacity and assorted in sizes of herring (e.g. below 600, 601 to 700 herring per barrel, etc). See + MATTIE, CROWN BRAND.

Hareng entier et vidé, salé en barils ou en récipients étanches avec une proportion de 25 à 33% de son poids de sel (teneur en sel à l'intérieur des tissus, environ 24%). En Allemagne, cette préparation s'appelle: 'FETTERING' quand elle est faite avec des harengs gras dont les gonades sont peu ou pas développées. 'VOLLHERING', avec des harengs pleins. 'VOLLFETTERING' non triés 'IHLENERING' (or 'YHLENERING') sont des harengs pris après le frai et dont la teneur en graisse est faible, également fortement salés. 'WRACKHERING' sont des harengs assortis, fortement salés, mais qui ont été légèrement endommagés pendant la préparation. Tous ces produits sont commercialisés en barils de 102 litres et triés par taille (ex: jusqu'à 600 harengs par baril, de 601 à 700 harengs par baril, etc.). Voir + MATTIE, + CROWN BRAND.

468

HARD SALTED SALMON

SAUMON FORTEMENT SALE

DAN: Härdsaltet laks
 DUT: Zwaar gezouten zalm
 FIN: Kovasuolattu lohi
 GER: Hartgesalzener Lachs
 ICE: Harðsaitaður lax
 ITA: Salomone in salamoia
 JPN: Shio-zake
 NOR: Spekelaks
 POL: Losoś mocno solony
 POR: Saimão muito salgado
 RUS: Крепкосоленная лосось
 SCC: Jako usoljeni losos
 SCR: Jako soljeni losos
 SPA: Salmon en salmuera
 SWE: Härdsaltad lax
 TUR: Sert tuzlu som iyice tuzlanmış som

Split salmon or salmon sides pickle-salted in vats and packed in brine in barrels; salted until thoroughly impregnated; usually Pacific salmon spp. (U.S.A.); also called + PICKLED SALMON.

Saumon tranché ou demi-saumons salés à sec en cuves puis mis en barils avec une saumure jusqu'à imprégnation complète; préparation faite généralement avec des espèces du Pacifique (E.U.); appelée aussi + PICKLED SALMON (SAUMON SALÉ À SEC).

469

HARD SMOKED FISH

POISSON FORTEMENT FUME

DAN: Stærktoget, koldrøget fisk
 DUT: Dubbelgerookte vis
 FIN: Voimakkaasti savustettu kala
 GER: Hartgeräucherter Fisch
 GRE: Psári kapnistó
 ICE: Reyktur fiskur
 ITA: Pesce affumicato duro
 JPN: Kunsei, reikun-hin
 NOR: Hardrøkt fisk
 POL: Ryba wędzona na zimno
 POR: Peixe fortemente fumado
 RUS: Сильно копченая рыба
 SCC: Jako dimljena riba
 SCR: Jako hladno dimljena riba
 SPA: Pescado ahumado en frío
 SWE: Härdrökt fisk
 TUR: Lyice fume edilmiş balik

Fish subjected to prolonged periods of cold smoke until hard; e.g. + GOLDEN CURE (hard smoked herring), or + RED HERRING.

Poisson traité par fumage à froid prolongé jusqu'à durcissement; ex: + GOLDEN CURE (hareng fortement fumé), ou + HARENG ROUGE.

470

HARENG SAUR

(France)

HARENG SAUR

(France)

DUT: Spekbokking, engelse bokking, zalm-bokking
 GER: Lachshering, Lachsbückling
 GRE: Réges kaenistés
 ITA: Aringa affumicata
 POR: Arenque salgado

Salted herring, partially desalted and cold smoked; whole ungutted or gibbed; also heads and gut removed; curing time with salt is 2 to 3 weeks; called; 'DEMI-SWEL' when subject to prolonged desalting for more than 46 hours and lightly cold-smoked. Also called familiarly 'GENDARME'. Similar products in Germany: LACHSHERING (whole), LACHSBÜCKLING (headed).

Hareng salé, partiellement dessalé et fumé à froid, entier, non vidé, ou vidé, aussi étêté; le salage dure 2 à 3 semaines; appelé 'DEMI-SWEL' quand il a été soumis à un dessalage prolongé pendant plus de 48 heures et légèrement fumé à froid. Aussi appelé familièrement 'GENDARME'. Produit semblables en Allemagne: LACHSHERING (entier), LACHSBÜCKLING (étêté).

471

HARVESTFISH STROMATÉE LUNE

FIN: Voikala
 POL: Błyszczyk
 POR: (a) Pâmpano lua, (b) Pâmpano-manteiga
 RUS: Помпаны
 SWE: Smörfisk

PEPRILUS spp.

Name applied to Stromateidae (see + BUTTERFISH and + POMFRET) more particularly refers to: Nom employé pour les Stromateidae (voir + STROMATÉE et + CASTAGNOLE); et particulièrement pour:

***Peprilus paru* or/ou *Peprilus alepidotus* (a)**

HARVESTFISH (Atlantic, N.America) STROMATÉE LUNE (Atlantique, Amérique du Nord)
 Also called STARFISH

472

HEADED FISH POISSON ÉTÊTÉ

DAN: Hovedskåret fisk
 FIN: Päätön kala
 GER: Geköpfter Fisch
 GRE: Psári aképhalo
 ICE: Hausaður fiskur
 ITA: Pesce decapitato
 JPN: Mutô-gyo, kashira otoshi
 NOR: Hodekappet fisk
 POL: Ryba odgłowiona
 POR: Peixe descabeçado
 RUS: Тушка рыбы
 SCC: Obrezana riba
 SCR: Obrezana riba, postrizena riba
 SPA: Pescado descabezado
 SWE: Huvudkapad fisk
 TUR: Başı kesilmiş balık

Fish from which the heads have been cut or broken off; other terms employed are BEHEADED FISH, HEADLESS FISH, HEADOFF FISH, HEADED FISH WITH BONE. Poisson dont la tête a été coupée ou décollée.

473

HEAVY SALTED FISH POISSON FORTEMENT SALÉ

DAN: Fudsaltet og tørret fisk
 DUT: Zwaar gezouten vis
 FIN: Kovasuolattu kala
 GER: Hartgesalzener Fisch
 GRE: Psári xeró alatisméno
 ICE: Hárðsaltur fiskur
 ITA: Pesce fortemente salato
 JPN: Katashio, kowajio, karashio
 NOR: Skarpsaltet fisk
 POL: Ryba mocno solona
 POR: Peixe fortemente salgado
 RUS: Крепкосоленая рыба
 SCC: Jako usoljena riba
 SCR: Jako soljena riba
 SPA: Pescado sobresalado
 SWE: Hårdsaltad fisk
 TUR: Çok tuzlu balık

Fisch cured by adding salt so that product contains approximately 40% salt on dry weight basis. Moisture content for heavy salted cod is as follows:
 (Canada)
 EXTRA HARD DRIED, not over 35%
 HARD DRIED, not over 40%
 DRY, 40% to 42%
 SEMI-DRY, 42% to 44%
 ORDINARY CURE, 44% to 50%
 SOFT DRIED, over 50% but not exceeding 54%.
 See also + HARD SALTED SALMON, + HARD SALTED HERRNIG.
 Poisson traité au sel de façon à ce que sa teneur en sel soit d'environ 40% du poids sec. La teneur en eau de la morue fortement salée varie comme suit:
 (Canada)
 EXTRA-SWEC, pas plus de 35%
 TRÈS SEC, pas plus de 40%
 SEC, de 40% à 42%
 DEMI-SWEC, de 42% à 44%
 SÉCHAGE ORDINAIRE, de 44% à 50%
 SÉCHAGE FAIBLE, plus de 50% sans dépasser 54%
 Voir aussi + HARD SALTED SALMON, + HARD SALTED HERRING.

474

HEAVY SALTED SOFT CURE

(North America)

DAN: Fudsaltet og lettøret fisk
 DUT: Zwaar gezouten, licht gedroogde vis
 FIN: Kovasuolattu kala ilman kuivausta
 ICE: Blautsaltaður, fullstaðinn fiskur
 ITA: Pesce fortemente salato e asciugato
 POR: Cura lenta de peixe de salga carregada
 SWE: Hårdsaltad fisk

Product obtained by heavy salting but without hard drying, so that salt content averages about 17% on weight basis and moisture content about 47%. Produit obtenu après un fort salage, mais sans séchage, de sorte que la teneur en sel s'établit à environ 17% et la teneur en eau à environ 47%.

475

HENFISH

(i) Name used for + LUMPFISH (*Cyclopterus lumpus*) belonging to the family *Cyclopteridae*.

(i) Nom employé pour désigner l'espèce *Cyclopterus lumpus* (+ LUMPE) de la famille des *Cyclopteridae*.

(ii) Name also used for + PLAICE (Europe) (*Pleuronectes platessa*).

(ii) 'HENFISH' (anglais) s'applique aussi au *Pleuronectes platessa* (+ CARRELET).

476

HERLING

DUT: Zeeforel
 ITA: Trorella
 POL: Młoda troć wędrówna
 POR: Truta
 RUS: Молодь форели

Young + SEA TROUT.

Jeune + TRUITE DE MER.

HERRING

HARENG

DAN: Sild
 DUT: Haring
 FIN: Silli, tyynenmerensilli
 GER: Hering
 GRE: Régha
 ICE: Sild
 ITA: Aringa
 JPN: Nishin, kadoiwashi
 KOR: 청어속, cheongeosok
 NOR: Sild
 POL: Sledź
 POR: Arenque
 RUS: Атлантическая (мурманская, многопозвоноковая) сельдь
 SCC: Haringa, sled
 SCR: Heringa, sledy
 SPA: Arenque
 SWE: Sill, strömming
 TUR: Ringa

Clupea harengus harengus (a)

(Atlantic)

(i) Also called DIGBY, MATTIE, SILD or YAWLING (young); SEA-HERRING (U.S.A.).

(Atlantique)

Clupea harengus pallasii (b)

+ PACIFIC or NORTH PACIFIC HERRING

+ HARENG DU PACIFIQUE (Pacifique Nord)

Marketed**Fresh:** whole ungutted; whole gutted, head and tail removed; boned (block fillet with backbone and principal bones removed).**Frozen:** whole ungutted; whole gutted, head and tail removed, boned (block fillet with backbone and principal bones removed); single filets.**Smoked:** cold or hot-smoked; + KIPPER, + BONELESS KIPPER, + KIPPER FILLET, + KIPPER SNACK, + BLOATER, + RED HERRING, + BUCKLING, + HARENG SAUR.**Salted:** + SCOTCH CURED HERRING, + MATJE CURED HERRING, + HARD SALTED HERRING, + MATTIE, + KLON-DYKED HERRING, + DRY SALTED HERRING, pickled, headless, split or filleted; + DUTCH CURED HERRING, + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + NORWEGIAN CURED HERRING, + CUT HERRING, etc.**Dried:** minced flesh.

VARIOUS SEMI-PRESERVES:

Vinagar cured: whole or gutted; filets; e.g. + BISMARCK HERRING, + ROLLMOPS, + SOUSED**Commercialisé****Frais :** entier, non vidé; entier et vidé, sans tête ni queue; sans arête (filet entier dépourvu d'arête centrale et des plus grosses arêtes).**Congelé :** entier, non vidé; entier et vidé, sans tête ni queue; désarêté (filet entier dépourvu d'arête centrale et des plus grosses arêtes); filets simples.**Fumé :** à froid ou à chaud: + KIPPER, + KIPPER DÉSARÊTÉ, + FILET DE KIPPER, + KIPPER SNACK, + CRAQUELOT, + HARENG ROUGE, + BUCKLING, + HARENG SAUR.**Salé :** + SCOTCH CURED HERRING, + MATJE CURED HERRING, + HARENG FORTEMENT SALÉ, + MATTIE, + KLON-DYKED HERRING, + HARENG SALÉ À SEC, saumuré et étêté, tranché ou fileté; + DUTCH CURED HERRING, + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + NORWEGIAN CURED HERRING, + CUT HERRING, etc.**Séché :** chair hachée.

SEMI-CONSERVES:

Au vinaigre : hareng entier ou vidé; filets, ex: + HARENG BISMARCK, + ROLLMOPS, + HARENG MARINÉ, + KRONSDARDINER, etc.

HERRING, + KRONSDARDINER, etc.

Spice cured: e.g. + APPETITSILD, + CUT SPICED HERRING, + GAFFELBIDDER, + ANCHOVIS.**Jellied:** e.g. + HERRING IN JELLY (+ KOCHFISCHWAREN).**Fried:** + BRATHERING. Most of the semipreserved herring product are marketed in cans, glass jars or other containers, e.g. plastics, also with preserving additives.**Canned:** gutted, headed and tailed herring or sild, also filets, bits, etc., partly precooked, in oil, in own juice, in brine and in a large variety of sauces and creams, including mustard, beer, lemon, wine, etc. but particularly tomato sauce; also with vegetables, fruit or other ingredients; also smoked as + KIPPERS, + KIPPER FILLETS, + KIPPER SNACKS in edible oil; also fried, packed in vinegar-acidified brine or sauces; in some countries, CANNED HERRING of certain size are called CANNED SARDINE; the term CANNED SILD is in some cases restricted to herring of a certain length.**Roe:** fresh, frozen, salted, also used for + CAVIAR SUBSTITUTE, also smoked and canned, in Japan also dried in the sun.**Milt:** fresh, frozen, e.g. for + HERRING MILT SAUCE; canned.**By-products:** herring are a valuable source of raw material for meal and oil manufacture; also used as bait for fishing; pearl essence from scales.**Note:** Herring are referred to under numerous headings throughout this dictionary(ii) The name 'herring' might also be used in connection with other species of the family Clupeidae, e.g. *Ethmidium maculatus* (Pacific – S. America) (related to + MACHETE); *Etrumeus* spp. (see + ROUND HERRING); or *Alosa* spp. (see + SHAD).(iii) In Australia the name PERTH HERRING refers to *Fluvialosa vlaminghi*.**Épicé :** ex: + APPETITSILD, + CUT SPICED HERRING, + GAFFELBIDDER, + ANCHOVIS.**En gelée :** Ex: + HARENG EN GELÉE (+ KOCHFISCHWAREN).**Frit :** + BRATHERING. La plupart des semi-conserves de hareng sont commercialisées en boîtes, en bocaux ou autres emballages, dont la matière plastique, également avec adjonction d'antiseptiques.**Conserve :** hareng vidé, sans tête ni queue; filets, bouchées, etc., partiellement précuisinés, avec de l'huile, dans son jus au naturel, ou avec de nombreuses sauces et crèmes, y compris la moutarde, la bière, le citron, le vin, etc. mais tout particulièrement avec de la sauce tomate; ou encore avec des légumes, des fruits ou autres ingrédients; également fumé, comme les + KIPPER, + FILETS DE KIPPER, + KIPPER SNACKS dans de l'huile; également frit, recouvert d'une saumure vinaigrée ou de sauces; dans certains pays, le HARENG EN CONSERVE d'une certaine taille s'appelle SARDINE EN CONSERVE; le terme CANNED SILD est parfois limité aux harengs d'une certaine taille.**Rogue :** frais, surgelés, salés; utilisés aussi comme + SUCCÉDANÉ DE CAVIAR; également fumés et en conserve; au Japon, séchés au soleil.**Laitance :** fraîche, surgelée, ex: + SAUCE DE LAITANCE DE HARENG; en conserve.**Sous-produits :** le hareng est une source importante de matière première dans la fabrication de farine et d'huile de poisson; appât pour la pêche; les écaïles fournissent l'essence d'Orient.**Note :** Dans cette nomenclature, de nombreux paragraphes se rapportent aux harengs.

(iv) In New Zealand the name HERRING refers to + YELLOW-EYE MULLET (*Aldrichetta forsteri*) (see + MULLET). The herring family (*Clupeidae*) is represented by the + PILCHARD and the + SPRAT species *Sprattus antipodum* and *S. muelleri*.

(iv) En Nouvelle-Zélande le nom HERRING (anglais) se réfère à *Aldrichetta forsteri*, voir + MULLET). La famille du hareng (*Clupeidae*) est représentée par le + PILCHARD et le + SPRAT de l'espèce *Sprattus antipodum* et *S. muelleri*.

478

HERRING CUTLETS FILETS DE HARENG

DUT: Stukjes haring in saus
FIN: Silli haarukkapaloina
GER: Heringshappen
ITA: Cotolette di aringa
POR: Bocados de filetes de arenque
SPA: Trocitos de filetes de arenque
SWE: Skivsil
TUR: Parçalanmış ringa

Small pieces of boneless skinless fillets of herring packed in various sauces (wine, sour cream or tomato cocktail).

In Germany also with skin and bones as + MARINADE or + KOCHFISCHWAREN; in Norway the term is used for canned small pieces of young herring packed in oil or sauces.

See also + GAFFELBIDDER.

Petits morceaux de filets de hareng sans arête ni peau, préparés avec des sauces variées (vin, crème, tomate).

En Allemagne, on y laisse la peau et les arêtes, voir + MARINADE ou + KOCHFISCHWAREN; en Norvège, le terme s'applique pour des morceaux de harengs jeunes, en conserve, à l'huile ou en sauces.

Voir aussi + GAFFELBIDDER.

479

HERRING IN JELLY HARENG EN GELÉE

DAN: Sild i gele
DUT: Haring in gelei
FIN: Sillia geleessä
GER: Hering in Gelee
ICE: Sild í hlaupi
ITA: Aringa in gelatina
POL: Śledź w galarecie
POR: Arenque em geleia
RUS: Сельдь в желе
SCC: Haringa u aspiku
SCR: Hering u želeu, heringa u aspiku
SPA: Arenque a la gelatina
SWE: Sill i gele
TUR: Jöle içinde ringa

Cooked fish product prepared with herring, packed in jelly, also slices of cucumber, carrots and spices added.

Also called ASPIC HERRING, JELLY HERRING, + KOCHFISCHWAREN.

Produit cuit préparé avec du hareng recouvert de gelée; se fait aussi avec des tranches de concombre, de carotte, et des épices.

Appelé encore HARENG EN ASPIC, JELLY HERRING, + KOCHFISCHWAREN.

480

HERRING IN SOUR CREAM SAUCE HARENG À LA CRÈME

DUT: Haring in zure roomsaus
FIN: Sillia semtanakastikkeessa
GER: Hering in saurer Sahne
ITA: Aringhe alla cream acidia
POL: Śledź w sosie śmietankowym
POR: Arenque em creme ácido
RUS: Сельдь в сметанном соусе
SCC: Haringa u umaku od kisele povlake
SCR: Heringa u kiselom umaku i dodatcima
SPA: Arenque en salsa a la crema
SWE: Sill i sur gräddsås
TUR: Ringa (ekş i krema içinde)

Fillets of salted herring, partly desalted and marinated with vinegar or marinated herring fillets prepared with different supplements, like wine, spices, sour cream, sweet cream, sieved herring milk, onions, cucumbers, etc. In Germany also called 'EINGELEGTGE HERINGE NACH HAUSFRAUENART' (pickled herring in housewife's manner). Marketed SEMI-PRESERVED; also packed in cans or glass jars.

Filets de harengs salés, partiellement dessalés, et marinés avec du vinaigre, ou filets de harengs, marinés, et préparés avec différents ingrédients comme le vin, les épices, crème sure, crème sucrée, de laitances de hareng passées, oignons, concombres, etc.

En Allemagne appelés aussi 'EINGELEGTGE HERINGE NACH HAUSFRAUENART' (hareng mariné à la ménagère). Commercialisés en SEMI-CONSERVE également mis en boîtes ou en bocaux.

481

HERRING IN WINE SAUCE HARENG MARINÉ AU VIN

DUT: Haring in wijnsaus
FIN: Sillia viinikastikkeessa
GER: Hering in Weinsosse
ICE: Sild í vinsósu
ITA: Aringhe al vino bianco
POR: Arenque em molho de vinho
SCC: Haringa u umaku od vina
SCR: Heringa u umaku od vina
SPA: Arenques en salsa de vino
SWE: Sill i vinsås
TUR: Şarap soslu ringa

Vinegar-cured herring fillets packed in a sauce made from white wine, vinegar, onions, sugar and spices.

Filets de hareng macérés dans du vinaigre et recouverts d'une sauce à base de vin blanc, vinaigre, oignon, sucre et épices.

Marketed

SEMI-PRESERVED.

Canned: precooked herring fillets; packed in liquid wine sauce or with binding material, thickened sauces, with wine as flavouring ingredient; sometimes named according to the kind of wine, e.g. In Malaga wine sauce.

Commercialisé

SEMI-CONSERVE.

Conserve: filets de harengs cuits recouverts d'une sauce au vin liquide ou liée, ou de sauces liées dont le vin est l'arme dominant, sauces appelées parfois d'après le vin utilisé, ex. sauce au Malaga.

482

HERRING MEAL FARINE DE HARENG

DAN: Sildemel
 DUT: Haringmeel
 FIN: Sillijauho, rehulaatu
 GER: Heringsmehl
 GRE: Ichthyálevro appo régges
 ICE: Sildarmjöl
 ITA: Farina di aringhe
 JPN: Nishin gyofun
 NOR: Sildemel
 POL: Mączka śledziowa
 POR: Farinha de arenque
 RUS: Мука из сельди
 SCC: Brašno od haringe
 SCR: Riblje brašno od heringe
 SPA: Harina de arenque
 SWE: Sillmjöl
 TUR: Ringa unu

Fish meal prepared from herring and herring waste; see + FISH MEAL. In Japan, oriental saury, mackerel, sardines etc., are mainly used for the production of fish meal.

Farine préparée avec des harengs et déchets de hareng; voir + FARINE DE POISSON.

Au Japon, on utilise principalement pour la production de farine de poisson, les orphies, maquereaux, sardines, etc.

SCR: Riblje ulje od heringe
 SPA: Aceite de arenque
 SWE: Sillolja
 TUR: Ringa yağı

Fish body oil extracted from herring, usually by cooking and pressing. Huile extraite du hareng, d'ordinaire par cuisson et pression.

485

HERRING SALAD SALADE DE HARENG

DAN: Sildesalat
 DUT: Haringsalade
 FIN: Sillisalaatti
 GER: Heringsssalat
 ICE: Sildarsalat
 ITA: Insalata di aringhe
 NOR: Sildesalat
 POL: Salatka śledziowa
 POR: Salada de arenque
 RUS: Салат из сельди
 SCC: Salata od haringe
 SCR: Salata od heringe
 SPA: Ensalada de arenques
 SWE: Sillsallad
 TUR: Ringa salatasi

Delicatessen products made from vinegar cured, mostly diced, herring fillets, e.g. + SAUER-LAPPEN; also from salt herring, e.g. + MATJE CURED HERRING (ii), + SPICE CURED HERRING, mixed together with diced cucumbers, onions, vegetables, spices and mayonnaise; may be packed unprocessed in containers which are not air-tight, also in glass jars or cans. Recipes vary from country to country, but many originate from Germany; typical are WHITE HERRING SALAD, and RED HERRING SALAD (from added pickled red beetroot); also DRY HERRING SALAD (Trockener Heringsssalat) only prepared with some oil, also with vinegar.

Hors-d'œuvre à base de filets de hareng préparés au vinaigre, généralement coupés en dés, ex. + SAUERLAPPEN; se fait également avec du hareng salé, ex. + MATJE CURED HERRING (ii), + HARENG AUX ÉPICES, mélangés avec des concombres, des oignons, des légumes coupés en dés, des épices et de la mayonnaise; cette préparation peut être mise telle quelle, non stérilisée, dans des récipients non-étanches; également en bocaux ou en boîtes. Les recettes varient suivant les pays d'origine, mais la plupart viennent d'Allemagne: SALADE DE HARENG BLANC, SALADE DE HARENG ROUGE (avec addition de betterave rouge); ou encore SALADE DE HARENG SEC (Trockener Heringsssalat) à l'huile et au vinaigre.

483

HERRING MILT SAUCE SAUCE DE LAITANCE DE HARENG

DUT: Haringhomsaus
 FIN: Sillimaittikastike
 GER: Michnersosse, Milchertunke
 ICE: Sviļjasósa
 ITA: Salsa di latte di aringhe
 POR: Molho de lácteos do aronque
 SPA: Salsa de criadillas de arenque
 SWE: Sillmjölkesås

Herring milts mixed with vinegar sauce and strained through a sieve to remove membranes; used for packing vinegar cured herring products.

Laitances de harengs assaisonnées de sauce vinaigrée et passées pour en éliminer les membranes; sauce utilisée pour accompagner les harengs préparés au vinaigre.

484

HERRING OIL HUILE DE HARENG

DAN: Sildeolie
 DUT: Haringolie
 FIN: Sillijöly
 GER: Heringsöl
 GRE: Ladi apo régges
 ICE: Sildarlýsi
 ITA: Olio de aringhe
 JPN: Nishin yu
 NOR: Sildolje
 POL: Olej śledziowy
 POR: Óleo de arenque
 RUS: Масло из сельди
 SCC: Ulje od haringe

486

HERINGSSTIP HERINGSSTIP (Allemagne)

Pieces of marinated herring fillets, also from salt herring with sliced or diced onions, cucumbers, also celery, spices and mayonnaise; also with herring milt sauce added. Minimum herring content: 50%.

Morceaux de filets de harengs marinés, ou de harengs salés, accompagnés de tranches ou de dés d'oignon, de concombre, de céleri, d'épices et de mayonnaise; peuvent également être assaisonnés de sauce de laitance de harengs. Contenu minimum en hareng: 50%.

487

HILSA

KOR: 청어속, cheongeosok
 POR: Hilsa

Clupea ilisha

(Freshwater – India) (Eaux douces – Inde)
 Also spelt HILSAH.

488

HOBO GURNARD**GRONDIN
JAPONAIS**

JPN: Hôbô
 KOR: 성대속, seongdaesok

CHELIDONICHTHYS & PETRYGOTRIGLA spp.

(Japan) (Japan)
 Several species are fished commercially in Japanese waters; marketed fresh, sometimes alive.
 Pêche commerciale de plusieurs espèces au Japon, commercialisées fraîches, parfois vivantes.

489

HOGCHOKER**SOLE BAVOCHE*****Trinectes maculatus***

(Atlantic – U.S.A.) (Atlantique – E.U.)
 Belongs to the family Soleidae De la famille des Soleidae (see + SOLE).
 In Eastern U.S.A. the name HOGCHOKER refers to *Achitus fasciatus* (similar to + LINED SOLE).

490

HOKI

FIN: Hoki
 GER: Langschwanz-Seehecht
 ITA: Nasello azzurro
 JPN: Hoki
 POL: Miruna nowozelandzka
 POR: Granedeiro-azul
 RUS: Новозеландский макруронус
 SPA: Merluza azul

Macruronus novaezelandiae

(Australia, New Zealand) (Australie, Nouvelle-Zélande)
 Belongs to the family Appartient à la famille des Merlucciidae (see + HAKE).
 Also called BLUE HAKE, BLUE GRENADIER and (in New Zealand) WHIPTAIL.
 In block form called NEW ZEALAND WHITING.

Marketed

fresh as fillets.

Commercialisé

fraîs en filets.

Frozen: Boneless fillets skin off/on; headed and gutted, filets.

Often processed into FISH BLOCKS for reprocessing into FISH FINGERS, or other ready-to-cook fish products. Also used for + SURIMI.

Congelé : Filets sans arêtes, avec ou sans peau, étêtés et vidés, en filets.

Souvent transformé en BLOCS DE POISSON pour la retransformation en BÂTONNETS DE POISSON, ou autres portions prêtes à cuire.
 Utilisé aussi pour + SURIMI.

491

**HOMOGENISED
CONDENSED FISH****HYDROLY SAT**

DUT: Ingedampte vis
 FIN: Homogenoitu kalatiiviste
 ITA: Pesce omogeinizzato condensato
 POR: Peixe condensado homogeneizado

A liquid product from whole fish or offal containing about 50% of moisture, prepared as an alternative to fish meal (U.S.A.).
 The term LIQUID FISH is used synonymously.
 Should not be confused with + CONDENSED FISH SOLUBLES.

Sorte d'autolysat à base de poisson entier ou de déchets, contenant environ 50% d'eau; produit préparé à la place de la farine de poisson (Etats-Unis).
 Terme synonyme de POISSON LIQUIDE.
 Ne pas confondre avec + SOLUBLES DE POISSON.

492

HORSE MACKEREL**CHINCHARD**

DAN: Hestemakrel
 DUT: Horsmakreel, mmarsbanker
 FIN: Piikkimakrilli
 GER: Bastardmakrele, Holzmakrele, Stöcker
 GRE: Savridi
 ICE: Brynstirtla
 ITA: Suro, sugarello
 JPN: Muroaji, maaji, aji
 KOR: 전갱이, jeongaengi
 NOR: Taggmakrell
 POL: Ostrobok, trzogon
 POR: Carapau, chicharro
 RUS: Ставриды; сигарные (десятиперые) ставриды
 SCC: Šnjur, šarun, širun
 SCR: Trnobok, Šnjur, Šarun
 SPA: Jurel, chicharro
 SWE: Taggmakrill
 TUR: İstavrit

TRACHURUS spp.***DECAPTERUS spp.***

Also known as + JACK MACKEREL or + SCAD; also called BUCK MACKEREL, MAASBANKER (S. Africa).

Belonging to the family *Carangidae* (see + JACK).

Appelé aussi + SAUREL, CARANGUE.
 De la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE).

Trachurus trachurus (a)

HORSE MACKEREL
 (Atlantic – Europe)

CHINCHARD COMMUN
 (Atlantique – Europe)

Trachurus symmetricus (b)

JACK MACKEREL CHINCHARD GROS YEUX
(Pacific – N.America) (Pacifique – Amérique du Nord)

MAASBANKER MAASBANKER
(S. Africa) (Afrique de Sud)

Trachurus japonicus (c)

(Pacific – Japan) CHINCHARD DU JAPON
(Pacifique – Japon)

Trachurus mediterraneus (d)

SCAD CHINCHARD À QUEUE JAUNE
(Mediterranean) (Méditerranée)

Trachurus picturatus (e)

(Mediterranean) CHINCHARD BLEU
(Méditerranée)

Trachurus declivis (f)

JACK MACKEREL (Indo-Pacific – Australia/
New Zealand) (Indo-Pacifique – Australie/
Nouvelle-Zélande)

Decapterus macarellus (g)

MACKEREL SCAD COMÈTE MAQUEREAU
(Atlantic – N.America) (Atlantique – Amérique du Nord)

Decapterus punctatus (h)

ROUND SCAD COMÈTE DE ST. HÉLÈNE
(Atlantic – N.America) (Atlantique – Amérique du Nord)
Also called CIGARFISH, ROUND ROBIN. Important food fish in Japan, Spain and South Africa.
Très important pour la consommation au Japon, en Espagne et en Afrique du Sud.

Marketed**Frozen:** Japan.**Dried-salted:** Africa (+ BOKKEM), Japan (+ SHIOBOSHI and + KUSAYA).**Smoked:** similar manner to kipper.**Canned:** whole or fillets, in own juice or with oil; in South Africa processed like herring. Used as raw material for fish meal manufacture (S. Africa).**Commercialisé****Congelé :** Japon.**Séché-salé :** Afrique (+ BOKKEM) Japon (+ SHIOBOSHI et + KUSAYA).
Fumé : même méthode que pour le kipper.**Conservé :** entier ou en filets; au naturel ou avec de l'huile; en Afrique du Sud, traité comme le hareng. Utilisé comme matière première pour la fabrication de farine de poisson (Afrique du Sud).

493

HORSETAIL TANG

FIN: Sargassolevã
ITA: Sargasso
JPN: Hondawara
POL: Gronorost sargassum
POR: Alga
RUS: Бурые водоросли

Sargassum enerve

(Japan) (Japon)
Seaweed. Algue.

494

HOT-MARINATED FISH**POISSON MARINÉ À CHAUD**

DUT: Vis, ingelegd in hete azijn
FIN: Kuumamarinoitu kala
ITA: Pesce marinato a caldo
POR: Peixe em vinagre quente
SCC: Toplo marinirana riba
SCR: Toplo marinirana riba
SPA: Pescado escabethado en caliente
SWE: Varmmarinerad fisk
TUR: Sıcak marinasyon

Fish that have been marinated in hot vinegar. See also + KOCHFISCHWAREN (Germany).

Poisson qui a été mariné dans du vinaigre chaud. Voir aussi + KOCHFISCHWAREN (Allemagne).

495

HOT-SMOKED FISH**POISSON FUMÉ À CHAUD**

DAN: Varmrøget fisk
DUT: Warm gerookte vis, gestoomde vis
FIN: Lämminsavustettu kala
GER: Heissgeräucherter Fisch
GRE: Psári kapnistó
ICE: Heitreyktur fiskur
ITA: Pesce affumicato a caldo
JPN: Onkun
NOR: Varmrøt fisk
POL: Ryba wędzona na gorąca
POR: Peixe fumado a quente
RUS: Рыба горячего копчения
SCC: Toplo dimljena riba
SCR: Toplo dimljena riba
SPA: Pescado ahumado en caliente
SWE: Varmrökt fisk
TUR: Sıcak fume balik

Fish cured in hot smoke at temperature up to 250°F (about 120°C) so that the protein is coagulated and the product can be eaten without further cooking. Temperature in the fish must reach at least 140°F (60°C); various products, e.g. + BUCKLING, + FLECKHERING (Germany), + KIELER SPROTTE (Germany), + BLOATER (i), + SMOKIE.

Poisson traité par fumage à une température maximum de 250°F (environ 120°C) de sorte que, les protéines étant coagulées, le produit est prêt à la consommation sans cuisson préalable. La température du poisson doit atteindre un minimum de 140°F (60°C); différents produits de fumage à chaud: + BUCKLING, + FLECKHERING (Allemagne), + KIELER SPOTTEN (Allemagne), + CRAQUELOT, + SMOKIE.

496

HOUTING**CORÉGONE**

DAN: Snæbel
DUT: Houting
FIN: Siika, järvisiika
GER: Schnepel, Schnäpel
GRE: Korégonos
ITA: Coregone musino
KOR: 우레기속, uraegisok

NOR: Sik, nebsik
 POL: Sielawa
 POR: Coregono bicudo
 RUS: Европейская ряпушка
 SCR: Ozimica
 SWE: Sik, älvsik, näbbsik

Coregonus oxyrhynchus

(Atlantic/North Sea) (Atlantique/Mer du Nord)

Marketed

fresh, whole gutted.
 See also + WHITEFISH.

Commercialisé

frais, entier et vidé.
 Voir aussi + CORÉGONE.

497

HUMANTIN

GER: Meersau
 GRE: Gourounópsara
 ITA: Pesce porco
 POL: Brązosz
 POR: Peixe-porco
 RUS: Акула-свинья, обыкновенная центрина
 SCC: Vrsta ajkule
 SCR: Morski prasac
 SPA: Cerdo marino
 TUR: Domuz baiği

Oxynotus centrina

(Atlantic/Mediterranean – Europe)

Belongs to the family Squalidae (see + DOGFISH).
 Also called ANGULAR ROUGH SHARK.

CENTRINE COMMUNE

(Atlantique/Méditerranée – Europe)

De la famille des Squalidae (voir + AIGUILLAT).

CENTRINE

498

HUMPBACK WHALE

JUBARTE

DAN: Pukkelhval
 DUT: Bulitrug
 FIN: Ryhävalas
 GER: Buckelwal
 ICE: Hnufubakur
 ITA: Megattera, balenottera gobba
 JPN: Zatōkujira
 KOR: 혹등고래, hokdeunggorae
 NOR: Knølhval
 POL: Humbak
 POR: Baleia-de-bossas
 RUS: Горбач (усатый кит)
 SCC: Grbavi kit
 SCR: Vrsta kita
 SPA: Baliena nudosa, ballena jorobada
 SWE: Knölval, puckelval

Megaptera novaenglia or/ou Megaptera nodosa

(Cosmopolitan) (Cosmopolite)

Also see HUNCHBACKED WHALE.

See + WHALES. Voir + BALEINES.

499

HUSS

One of the recommended trade names for + DOGFISH in U.K.; may also be called + FLAKE or + RIGG.

Nom recommandé pour les + CHIEN en Grande-Bretagne.

500

IDE

VÉRON

DAN: Rimte
 DUT: Winde
 FIN: Säyne
 GER: Aland
 GRE: Leukiskos-tsiróni
 ITA: Ido
 KOR: 아례속, yaresok
 NOR: Vederbuk
 POL: Jaż
 POR: Escalo-prateado
 RUS: Язь
 SCC: Jež
 SCR: Jez
 SPA: Cacho, cachuelo
 SWE: Id

Leuciscus idus

(Freshwater – Europe)

(Eaux douces – Europe)

501

INASAL

(Philippines)

INASAL

(Philippines)

Broiled product made from sardine or herring.

Produit obtenu à partir de sardine ou de hareng grillé.

502

INCONNU

INCONNU

FIN: Nelma
 GER: Weisslachs
 POL: Białorybica nelma
 RUS: Нельма, белорыбца

Stenodus leucichthys nelma

(Freshwater – N.America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Belonging to the family Coregonidae. Marketed locally, fresh, dried or smoked.

De la famille des Coregonidae. Commercialisé localement, frais, séché ou fumé.

503

**INDIAN CURE
 SALMON**

(U.S.A.)

**SAUMON
 À L'INDIENNE**

(E.U.)

Brined salmon sides or strips of meat, hard smoked for about two weeks at temperatures not higher than 21°C to 36°C; also called BELEKE, HARD SMOKED SALMON, INDIAN HARD

Moitiés de saumon ou tranches de chair de saumon saumurées, fortement fumées pendant environ deux semaines à des températures ne dépassant pas 21 à 36°C; appelé aussi

CURED SALMON, INDIAN STYLE SALMON.

BELEKE, SAUMON FORTEMENT FUMÉ, INDIAN HARD CURED SALMON.

504

INDIAN MACKEREL

**MAQUEREAU DU
 PACIFIQUE**

DUT: Indische makreel
 GER: Indischer Makrele
 ITA: Sgombro indiano
 POL: Kanagurta
 POR: Cavala-do-Índico
 RUS: Тропические скумбрин

RASTRELLIGER spp.

(Indian and Pacific Oceans)

(Océans indien et Pacifique)

Rastrelliger brachysoma
SHORT MACKEREL
 (Asia)

MAQUEREAU TRAPU
 (Asie)

Used in similar ways to + MACKEREL. See also + COLOMBO CURE, and + DAENG (Philippines).

Utilisé de la même manière que le + MAQUEREAU, Voir aussi + SALÉ COLOMBO et + DAENG (Philippines).

505

INDIAN PORPOISE

DUT: Indische bruinvis
 GER: Indischer Tümmler
 KOR: 쇠물돼지, soemuldwaeji
 POR: Toninha

Neomeris phocaenoides

(Indo-Pacific)

(Indo-Pacifique)

See + PORPOISE.

Voir + MARSOUIN.

506

INDUSTRIAL FISH

DAN: Industrifisk
 DUT: Voedervis, industrievis
 FIN: Teollisuuskala, rehulaatu
 GER: Futterfisch, Industriefisch
 NOR: Industrifisk
 POL: Ryba przemysłowa łowiona głównie na cele paszowe
 POR: Peixe para farinha
 RUS: Промысловая рыба
 SWE: Industrifisk
 TUR: Endüstriyel balık

Usually fish caught specifically for reduction into meal and oil; in some countries it might also refer

Habituellement, poisson destiné spécifiquement à la réduction en farine et en huile; dans certains pays,

to fish used for other processing (e.g. canning). Also used synonymously to + TRASH FISH. See also + FISH WASTE.

peut se référer également au poisson utilisé à d'autres fins industrielles (par exemple conserves). Synonyme de + POISSON DE REBUT. Voir aussi + DÉCHETS DE POISSON.

507

INK

ENCRE

DUT: Inkt
 FIN: Mustekalan muste
 GER: Tinte
 GRE: Meláni
 ICE: Blek (úr smokkfisk)
 ITA: Nero di seppia, inchiostro
 JPN: Sumi, bokujū
 NOR: Blekk fra blekksprut
 POL: Ciemny płyn gruczolowy, atrament, sepia
 POR: Tinta
 RUS: Сепия (жидкость выпускаемая каракатицей)
 SCC: Mastilo
 SCR: Crnilo glavonozaca
 SPA: Tinta
 SWE: Bläck
 TUR: Mürekkep

Blackish-coloured liquid released by Cephalopoda into the surrounding water when danger threatens; sometimes used in the sauce when canning Cephalopoda.

Liquide noirâtre que les Cephalopoda émettent dans leur environnement lorsqu'ils se sentent menacés; utilisé parfois dans la sauce lors de la mise en conserve de ces Cephalopoda.

508

IRISH MOSS

CARRAGHÉEN

DAN: Irsk mos
 DUT: Iers mos
 FIN: Irlannin levä
 GER: Irisches Moos
 ICE: Fjörugrös
 ITA: Muschio irlandese
 JPN: Tsunomata, sugi-nori, shikinnori
 NOR: Krusflik, vorteflik
 POL: Czerwona alga, irlandzki mech
 POR: Carragenina
 RUS: Ирландский лишайник
 SPA: Carragahen
 SWE: Irländsk mossa
 TUR: Irlanda yosunu

*Chondrus crispus**Gigartina stellata*

+ RED ALGAE harvested and dried as a source of + CARRAGEENIN; also called CARRAGEEN or CARRAGEEN MOSS.

+ ALGUE ROUGE recueillie et séchée, utilisée comme matière première pour l'obtention de carragheene; appelée aussi MOUSSE D'IRLANDE:

509

IRRADIATION

IRRADIATION

DAN: Bestråling
 DUT: Bestraling
 FIN: Säteilyssäilöntä
 GER: Bestrahlung, Bestrahlungskonservierung
 ICE: Geislun
 ITA: Irradiazione
 JPN: Shōsha
 NOR: Bestråling
 POL: Napromieniowanie
 POR: Irradiação
 RUS: Иррадиация
 SCC: Radijacija
 SCR: Radijacija
 SPA: Irradiación
 SWE: Strålkonsivering
 TUR: Irradiasyon

A method for preserving fish by exposure to ionising radiation from radioactive isotopes or an electron source. At pasteurisation doses of 150,000 to 450,000 rads over 90% of the spoilage bacteria are killed and the shelf life to the fish at 0°C to 20°C is extended by about 2 weeks. See also + PASTEURISED FISH.

Méthode de conservation du poisson par exposition aux radiations ionisées provenant d'isotopes radioactifs ou d'une source d'électrons. Aux doses de pasteurisation 150,000 à 450,000 rads plus de 90% des bactéries sont détruites et le stockage du poisson de 0°C à 20°C peut être prolongé d'environ deux semaines. Voir aussi + POISSON PASTEURISÉ.

510

ISINGLASS

ICHTYOCOLLE

DAN: Hasblas
 DUT: Visgelatine
 FIN: Selvike uimarakosta
 GER: Hausenblase
 GRE: Ithiókolla
 ICE: Sundmaga-hlaup
 ITA: Colla di pesce
 JPN: Gyokō
 NOR: Husblas
 POL: Żelatyna rybna
 POR: Cola de peixe
 RUS: Рыбный желатин
 SPA: Cola de pescado
 SWE: Husbloss

Gelatin product from the collagen in the outer layer of the wall of the swim bladder, the best grade is reputed to be made from sturgeon swim bladders, but those from cod, hake, ling and other spp. give a good product; used for clarification of wine and beer, and to a lesser extent for edible jelly and adhesive manufacture.

Produit gélatineux tiré du collagène de la paroi extérieure des vessies nataoires, dont celles de l'esturgeon sont reconnues comme donnant la meilleure qualité; les vessies nataoires de la morue, du merlu, de la lingue et espèces voisines donnent également un bon produit. Utilisé pour clarifier le vin et la bière et pour la fabrication

Grades include LYRE, HEART-SHAPED, LEAF and BOOK.
See also + GELATIN.

de gelées comestibles ou d'adhésifs.
Il existe plusieurs qualités:
EN LYRE, EN CŒUR, EN FEUILLE ET EN LIVRE.
Voir aussi + GÉLATINE.

511

ITALIAN SARDEL**ANCHOIS ITALIEN**

DUT: Gezouten ansjovis
FIN: Kovasuolattu anjovis
ITA: Acciughe alla carne
KOR: 멸치속, myeolchisok
POR: Anchova à italiana
SCC: Slani incún
SCR: Slani incún
SWE: Sardell

Heavily salted anchovy allowed to mature over a long period.

Anchois fortement salé, et laissé pendant une longue période jusqu'à maturation.

512

IVORY**IVOIRE**

DAN: Hvaltand
DUT: Ivoor
FIN: Norsunluu, mursunja valaiden hampaat
GER: Elfenbein
GRE: Elefantostoún
ICE: Hvaltennur, rostungstennur
ITA: Avorio
JPN: Kujira no ha, sei-uchi no ha
NOR: Elfenben
POL: Kość słoniowa
POR: Marfim
RUS: Слоновая кость
SCC: Slonovača morskih životinja
SCR: Slonovaca morskih zivotinja
SPA: Marfil
SWE: Elfenben
TUR: Fildişi

Marine sources of ivory are the toothed whales and the walrus.

On trouve l'ivoire chez les denticètes et les morses.

J

513

JACK MACKEREL

KOR: 전갱이, jeongaengi
TUR: Karagöz istavrit

(a) Other name used for + HORSE MACKEREL (*Trachurus* and *Decapterus* spp.) which belong to the family *Carangidae*.
(b) In North America also more generally employed for this family, especially *Caranx* spp. (see + JACK).
(c) In Australia and New Zealand refers to *Trachurus declivis* and *T. novaezelandiae*. See also + SCAD.

Le nom 'JACK MACKEREL' (anglais) désigne:
(a) Les espèces *Trachurus* et *Decapterus* (voir + CHINCHARD).
(b) En Amérique du Nord, généralement les poissons de la famille des *Carangidae*, dont font partie les espèces *Trachurus* et *Decapterus*.
(c) En Australie et Nouvelle-Zélande, s'applique à *Trachurus declivis* et *T. novaezelandiae*. Voir + CARANGUE.

514

JACK

CARANGUE

DAN: Hestemakrel
FIN: Piikkimakrilli
GER: Bastardmakrele
GRE: Kocáli
ITA: Carangidi
JPN: Hiraaji
NOR: Taggmakrell
POL: Karanks, trewal
POR: Carangideos
RUS: Каранксы, каранги; сериолы, желтохвосты
SCC: Trnobokan
SWE: Taggmakrill, pompano

Name employed for *Carangidae* (also designated as + SCAD or + POMPANO); especially refers to the following species:

Désigne de façon générale les espèces de la famille des *Carangidae* (qui comprend aussi les + POMPANO et les + SAUREL).

CARANX spp. (a)

(Atlantic/Pacific – Cosmopolitan)

(Atlantique/Pacifique – Cosmopolite)

For example:

Par exemple:

Caranx crysos

BLUE RUNNER
(Atlantic – N.America)
Also called RUNNER, HARDTAIL, CREVALLE.

CARANGUE COUBALI
(Atlantique – Amérique du Nord)

Caranx hippos

+ CREVALLE JACK
(Atlantic – N.America)
Also called CREVALLE. In Australia and New Zealand *Caranx* spp. are generally called + TREVALLY.

CARANGUE CREVALLE
(Atlantique – Amérique du Nord)

HEMICARANX spp. (b)

(Atlantic)

(Atlantique)

SERIOLA spp. (c)

+ YELLOWTAIL
(Cosmopolitan)

+ SÉRIOLE
(Cosmopolite)

SERIOLELLA spp. (d)

In U.S.A. the name JACK also refers to *Trachurus* and *Decapterus* spp. (see + HORSE MACKEREL, + JACK MACKEREL), which also belong to the family *Carangidae*.

515

JACOPEVER

SÉBASTE DU CAP

GER: Kap-Rotbarsch
KOR: 조피볼락, jopibollak
POL: Karmazyn kapski
POR: Centeril ho-do Cabo
RUS: Кармазин

Sebastichthys capensis

(S. Africa)

(Afrique du Sud)

516

JAPANESE CANNED FISH PUDDING

PÂTÉ DE POISSON EN CONSERVE

(Japon)

JPN: Kamaboko kanzume

Fish flesh ground and seasoned with salt, sugar and + MIRIN, boiled, steamed or broiled; in some cases the surface is baked and then canned.
See + KAMABOKO.

Chair de poisson broyée et assaisonnée de sel, sucre et + MIRIN, puis cuite à l'eau ou à la vapeur ou grillée; dans certains cas, cuite en surface puis mise en boîtes.
Voir + KAMABOKO.

517

JAPANESE EEL

ANGUILLE DU JAPON

DUT: Japanse paling
FIN: Japaninankerias
GER: Japanischer Aal
GRE: Chéli
ITA: Anguilla giapponese
JPN: Unagi
KOR: 뱀장어, baemjangeo
NOR: Ål
POL: Węgorz japoński

POR: Enguia japonesa
 RUS: Японский речной угорь
 SCC: Japanska jegulja
 SCR: Jegulja japanska
 SPA: Anguila
 SWE: Japansk ål
 TUR: Japon yılan balığı

Anguilla japonica

(Japan)

Ways of marketing, see + EEL.

(Japan)

Pour la commercialisation, voir + ANGUILLE.

518**JAPANESE
PILCHARD****SARDINOPS DU
JAPON**

DUT: Japane pelsler
 FIN: Japaninsardiini
 GER: Japanische Sardine
 ITA: Sardina giapponese
 JPN: Iwashi
 POL: Sardynka japońska
 POR: Sardinopa-japonesa, Japanska sardin
 RUS: Сардина-иваси
 SWE: Japon sardalyasi

Sarinops melanosticta

(Japan)

Also called SARDINE.
See + PILCHARD and + SARDINE.

(Japan)

Appelé aussi SARDINE.
Voir + PICHARD et + SARDINE.**519****JAPAN SEA BASS****BAR DU JAPON**

ITA: Spigola giapponese
 JPN: Suzuki, fukko
 KOR: 농어, nongeo
 POL: Japoński morski sandacz
 POR: Robalo japonês
 RUS: Японский морской судак
 TUR: Japon levreği

Lateolabrax japonicus

(Pacific – Japan)

One of the best food fish in Japan; marketed alive or fresh.
See also + SEA BASS.

(Pacifique – Japon)

L'un des poissons les plus appréciés au Japon; commercialisé vivant ou frais.
Voir aussi + BAR.**520****JELLIED EELS****ANGUILLES EN
GELÉE**

DAN: Ål i gele
 DUT: Paling in gele
 FIN: Ankeriasta gelessä
 GER: Aal in Gelee
 ICE: Áll í hlaupi
 ITA: Anguille in gelatina
 POL: Węgorz w galarecie

POR: Enguias em geleia
 RUS: Угорь в желе
 SCC: Jegulja u aspiku
 SCR: Jeguija u želeu, jegulja u aspiku
 SPA: Anguilas en gelatina
 SWE: Ål i gelé, inlagd ål
 TUR: Yılan balığı jölesi

Pieces of steaks of small eels, precooked in light brine or vinegar and salt solution; packed when cool into gelatin solution or aspic in cans or glass jars; SEMI-PRESERVE (cooked fish product); also canned.
See + EEL.

Morceaux ou tranches de petites anguilles, précuits dans une saumure légère ou dans un court-bouillon; après refroidissement, recouverts de gélatine ou en aspic et mis en boîtes ou en bocaux: SEMI-CONSERVE (produit cuisiné); également en conserve.
Voir + ANGUILLE.

521**JELLY FISH****MÉDUSE**

GER: Qualle
 JPN: Kurage
 POL: Meduza
 POR: Medusa
 RUS: Медуза
 TUR: Deniz anasi

RHOPILEMA spp. Rhopilema esculenta

(Japan)

Dehydrated with salt and alum, mostly used for Chinese dishes (Japan).

(Japan)

Déshydratée avec du sel et de l'alun; surtout utilisée pour les plats chinois (Japan).

522**JEWFISH****MÉROU GÉANT**

FIN: Raitameriahven
 GER: Judenfisch
 ITA: Cernia gigante
 KOR: 바리과, barigwa
 NOR: Jødefisk
 POL: Itajara zmienna
 POR: Mero-tigre
 RUS: Гигантский окунь, малоглазый групер
 SWE: Fläckig judfisk

Epinephelus itajara or/ou Promicrops itajara

(Atlantic – N.America)

(i) Belongs to the family Serranidae (see + GROUPER).

(Atlantique – Amérique du Nord)

(i) De la famille des Serranidae (voir + MÉROU).

(ii) The name 'JEWFISH' is also used for + MEAGRE (*Argyrosomus regius*) belonging to the family Sciaenidae (see + CROAKER and + DRUM).

(iii) In Australia the name WESTRALIAN JEWFISH refers to *Glaucosoma hebraicum*. Marketed as fresh fish.

523

JOEY

DUT: Paapje
 FIN: Piikkumakrilli
 ITA: Piccolo sgombro
 JPN: Kosaba
 NOR: Liten makrell, pir
 SPA: Pequeña caballa
 SWE: Pir

Small mackerel.

Petit maquereau.

524

JOHN DORY**ZÉE ou
SAINT-PIERRE**

DAN: St. Petersfisk
 DUT: Zonnervis (a) Sint pietervis
 FIN: Pietarinkala
 GER: Heringskönig, Petersfisch
 GRE: Christópsaro
 ICE: Pétursfiskur
 ITA: Pesca san Pietro
 JPN: Matôdai
 KOR: 갈고기, dalgogi
 NOR: St. Petersfisk
 POL: Piotrosz
 POR: Peixe-galo
 RUS: Солнечниковые
 SCC: Kovač, Petrova riba, šanpjer
 SCR: Kovac
 SPA: Pez de san Pedro
 SWE: St. Persfisk
 TUR: Dülger balığı

ZEIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also called DORY, PETER-FINSH.

Appelé encore JEAN DORÉ.

Zeus faber (a)

JOHN DORY
 (Atlantic/Mediterranean/Indo-Pacific Australia, New Zealand)

SAINT-PIERRE
 (Atlantique/Méditerranée/Indo-Pacifique Australie, Nouvelle-Zélande)

Zeus capensis (b)

(Africa)

SAINT-PIERRE DU CAP
 (Afrique)

Zeus japonicus (c)

SAINT-PIERRE DU PACIFIQUE

Zenopsis ocellata (d)

AMERICAN JOHN DORY
 (Atlantic – N.America)

SAINT-PIERRE AMÉRICAIN
 (Atlantique – Amérique du Nord)

Marketed fresh and hot-smoked (pieces).

Commercialisé frais et fumé à chaud (morceaux).

525

JUMBO**JUMBO**

Name applied to large specimens of several spp., but particularly haddock and skate; in the United States too shrimps.

Nom appliqué aux grosses crevettes (Guyane).

K

526

KABAYAKI

(Japan)

KOR: 뱀장어 baemjangeo

Eel, split, boned, steamed; then broiled with frequent dipping in TARE (thick sauce made from soy sauce, sugar, + MIRIN etc.); other fish (e.g. saury) may be processed in the same way (SAMMA KABAYAKI); this product is often canned.

KABAYAKI

(Japan)

Anguille tranchée, désarêtée, cuite à la vapeur; puis grillée avec trempage répété dans le TARE (sauce épaisse à base de sauce de soja, de sucre et de + MIRIN, etc.); d'autres poissons (l'orpie par ex.) peuvent être utilisés de la même manière; (SAMMA KABAYAKI); ce dernier produit est souvent mis en conserve.

527

KABELJOU

FIN: Kotkakala
GER: Adlerfisch
ITA: Bocca d'oro
KOR: 보구치속, boguchisok
POL: Kulbin
POR: Corvina africana
RUS: Австралийский серебристый горбыль
SPA: Corbina
SWE: Corvina africana
SWE: Havsgö

Argyrosomus hololepidotus

(West and South Africa)

Belonging to the family Sciaenidae.

See + DRUM and + CROAKER.

(Afrique du Sud et de l'Ouest)

De la famille des Sciaenidae.

Voit + TAMBOUR.

528

KAHAWAI

(Australia/New Zealand)
Family Arripidae
Also called SEA SALMON.
Known as + AUSTRALIAN SALMON in Australia.

Marketed

Sometimes fresh (whole), but usually whole frozen for canning.

Arripis trutta

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Famille des Arripidae

Commercialisé

Parfois frais (entier), mais habituellement congelé entier pour la conserve.

529

KALBFISCH

(Germany)

KOR: 약상어속, aksangeosok

Trade name for hot-smoked pieces of + PORBEAGLE in Germany.
See also + SPECKFISCH.

KALBFISCH

(Allemagne)

Nom commercial donné aux morceaux de + MARAICHE fumés à chaud.
Voir aussi + SPECKFISCH.

530

KAMABOKO

(Japan)

POL: Kamaboko
RUS: Камобок

(i) Jelly product made by heating fish meat kneaded with salt; ingredients such as sugar, + MIRIN, egg albumin, and starch is usually added. Various kinds of kamaboko are produced and classified into several categories by heating method, shape or kinds of ingredients. Fried Kamaboko (usually with starch and vegetable such as carrots or burdock added) is called SATSUM-AGE, AGE-KAMABOKO or TEMPURA.

(ii) Also used as inclusive term meaning the products made from kneaded fish meat, e.g. kamaboko or + HAMPEN; in this case synonym to + RENSEI-HIN or NERISHEIHIN.

(i) Produit gélatineux fait en chauffant de la chair de poisson pétrie avec du sel; on y ajoute généralement des ingrédients tels que sucre, + MIRIN, blanc d'œuf et amidon. Il existe plusieurs sortes de kamaboko, classées en catégories, suivant la méthode de cuisson, la forme ou les ingrédients qui le composent. Le kamaboko frit (généralement additionné d'amidon et de légumes tels que carottes ou bardane) est appelé SATSUMA-AGE, AGE-KAMABOKO ou TEMPURA.

(ii) Ce terme s'applique aussi aux produits à base de chair de poisson pétrie, ex: kamaboko ou + HAMPEN; dans ce cas, il est synonyme de + RENSEI-HIN ou NERISEIHIN.

531

KANAGASHIRA (GURNARD)

GRE: Kaponi
ITA: Caviglione
JPN: Kangashira
KOR: 성대구, seongdaegwa
POL: Kurek kanagashira
POR: Ruivo
RUS: Лепидотриглы
SCC: Kokotić sivac
SCR: Cepurljica
SPA: Cabete
TUR: Kirlangıç

Name employed in Japan for *Lepidotrigla* spp. (cosmopolitan), marketed fresh in Japan. See also + GURNARD.

Nom employé au Japon pour *Lepidotrigla* spp (cosmopolite); commercialisé frais (Japon). Voir aussi + GRONDIN.

532

KAPI

(Thailand)

KAPI

(Thailand)

KOR: 주둥치과, judungchigwa

Fermented fish paste product; similar product in Japan, + SHIOKARA.

Pâte de poisson fermentée; produit semblable au Japon, le + SHIOKARA.

533

KARAVALA

(Sri Lanka)

KARAVALA

(Sri Lanka)

Whole or gutted fish, washed, salted and sun-dried.

Poisson entier ou vidé, lavé, salé, puis séché au soleil.

534

KATSUO-BUSHI

(Japan)

KATSUO-BUSHI

(Japan)

Dried meat of skipjack (JAPANESE TUNA STICKS). Fish is cut longitudinally into four, boned, boiled, simmered, then dried, shape adjusted, and defatted by enzymatic action of moulds; used as condiment. As general term see + FUSHI-RUSI.

Chair séchée de thonine (BÂTONNETS DE THON DU JAPON). Le poisson est découpé longitudinalement en quatre, désarêté, cuit à l'eau puis à l'étouffée, ensuite séché et calibré, enfin dégraissé par l'action enzymatique de moisissures; sert de condiment. Voir + FUSHI-RUSI, désignation générale.

535

KAWAKAWA**THONINE****ORIENTALE**

DAN: Lille tun
DUT: Dwergtonijn
GER: Falscher Bonito
GRE: Karvouni
ICE: Túnfiskur
ITA: Tonnetto orientale
JPN: Suma
KOR: 점다랑어, jeomdarangeo
POL: Tunek wschodni
POR: Merma-oriental
RUS: Малый восточный тунец, пятнистый индо-тихоокеанский тунец
SCC: Luc
SCR: Luc
SPA: Bacoreta oriental
SWE: Tonfisk
TUR: Yazili orkinos

Euthynnus affinis

(Indo-Pacific)
Also called EASTERN LITTLE TUNA, BLACK SKIPJACK, MACKEREL TUNA, LITTLE TUNA;
used in tuna canning industry; see also + TUNA.

(Indo-Pacifique)
Appelé aussi THONINE COMMUNE utilisé dans la conserverie du thon; voir aussi + THON.

536

KAZUNOKO

(Japan)

KAZUNOKO

(Japan)

KOR: 청어속, cheongeosok

Herring roe:
(a) Immersed in sea water, washed, then dried (HOSHI-KAZUNOKO).
(b) Immersed in sea water, washed, then drained and salted in brine or in dry salt (SHIO-KAZUNOKO).

Rogue de hareng:
(a) Plongé dans de l'eau de mer, lavé et ensuite séché (HOSHI-KAZUNOKO).
(b) Plongé dans de l'eau de mer, lavé puis égoutté et salé en saumure ou avec du sel sec (SHIO-KAZUNOKO).

537

KEDGEREE

Dish made from boiled rice, fish or meat, egg, cream or butter, herbs, etc., sold canned.

KEDGEREE

Plat préparé à base de riz cuit à l'eau, de poisson ou de viande, d'œufs, de crème ou de beurre, fines herbes, etc., vendu en conserve.

538

KELP

DAN: Brunalge
DUT: Bruinzeewier
FIN: Airolevä
GER: Braunalge, Kelp
GRE: Laminária
ICE: þsari
ITA: Laminaria
JPN: Kombu
NOR: Tare, brunalge
POL: Brunatnice-listownice
POR: Alga castanha
RUS: Бурая водоросль
SPA: Alga parda
SWE: Bladtång

VARECH

+ BROWN ALGAE of *Laminaria* spp., harvested and dried as a source of + ALGINIC ACID; also for manufacture into meal for ANIMAL FEEDING STUFFS. Also called TANGLE, + SEA CABBAGE.
See also + KOMBU.

+ ALGUE BRUNE de l'espèce *Laminaria* recueillie et séchée pour la production d' + ACIDE ALGINIQUE; sert également à la fabrication de farine pour l'ALIMENTATION DES ANIMAUX.
Voir aussi + KOMBU.

539

KELT

DAN: Nedfaldslaks
 DUT: Hengst, ijle zalm
 FIN: Kutenut lohi, laskulohi
 ICE: Hoplax
 JPN: Hotchare, hotchari
 POL: Kelt
 RUS: Отнерестившийся атлантический лосось
 SWE: Vraklax

Salmon after spawning; see + ATLANTIC SALMON. Saumon ayant frayé; voir + SAUMON DE L'ATLANTIQUE.

540

KENCH CURE**SALAGE À SEC**

DAN: Forsaltning
 DUT: In lagen droog gezouten vis
 FIN: Kuivasuolaus pinoinhin
 GER: Trockensalzung
 ICE: þúrrsaltaður fiskur
 ITA: Pesce salinato
 JPN: Yamazumi enzō-gyo
 POL: Solenie suche ryby białej w stosach
 POR: Salga s seco
 RUS: Соленая сухая рыба
 SPA: Salazonado en verde
 SWE: Torralsaltning i stapel

White fish, particularly cod and allied spp. (in Germany especially saithe) and salmon, that have been salted by stacking split fish and salt in alternate layers so that the pickle that is formed can drain off freely; also called BULK CURE, BULK SALTED FISH, SALT BULK. See also + DRY SALTED FISH, + SHORE CURE (ii), + LABRADOR CURE.

Se fait en entassant du poisson tranché (particulièrement saithe et espèces voisines, et saumon) et du sel en couches alternées, de telle sorte que la saumure qui se forme peut s'écouler librement. Egalement appelé SALAGE EN VRAC. Voir aussi + POISSON SALÉ À SEC, + SALAGE À TERRE (ii), + LABRADOR CURE.

541

KICHIMI ROCKFISH**SÉBASTE KINKIN**

JPN: Kichiji
 KOR: 홍살치, hongsalchi

Sebastes macrochir

(Japan)

(Japan)

Marketed

fresh (Northern Japan)

See also + ROCKFISH.

Commercialisé

frais (Nord du Japon).

Voir aussi + SCORPÈNE.

542

KIELER SPROTEN**KIELER SPROTEN**

(Germany)

(Allemagne)

DAN: Kiellersprot
 DUT: Kieler sprout
 GER: Kieler Sprotten
 ITA: Papaline di kiel affumicate
 POL: Szprotki kilońskie
 POR: Espadilha fumada
 RUS: Килерские шпроты
 SCC: Toplo dimljena papalina
 SCR: Toplo dimljena masna papalina
 SPA: Espadines
 SWE: Sprotten

Hot-smoked ungutted fat sprats; the designation 'ORIGINAL KIELER SPROTEN' (or 'ECHTE KIELER SPROTEN') only from catches in the area of the Kiel bay and processed in or near Kiel (Eckernförde).

Sprats gras, non vidés, fumés à chaud; la désignation 'ORIGINAL KIELER SPROTEN' (ou 'ECHTE KIELER SPROTEN') s'applique uniquement au poisson pêché dans la baie de Kiel et traité à Kiel ou ses environs (Eckernförde).

543

KILKA**KILKA**

ITA: Papaline del caspio
 POL: Kilka
 POR: Espadilha do cáspio
 RUS: Тюлька, каспийская килька
 SCR: Kijka

(i) Name for fish species: *Clupeonella delicatula*. Also called BLACK SEA SPRAT.

(i) Désigne une espèce: *Clupeonella delicatula*; apparentée au sprat.

(ii) Preserved product, similar to + ANCHOVIS, made from Kilka. Also called KILLO (C.I.S.).

(ii) Produit conservé, semblable aux + ANCHOVIS, à base de Kilka. Appelé aussi KILLO en (C.E.I.).

544

KILLER WHALE**ORQUE**

DAN: Spækhugger
 DUT: Orka, ork
 FIN: Miekkaivalas
 GER: Schwertwal
 GRE: Orka
 ICE: Háhyrna
 ITA: Orca
 JPN: Sakamata, shachi
 KOR: 흰줄박이물돼지, huijnulbakimuldwaegi
 NOR: Spekkhogger
 POL: Orka
 POR: Orca
 RUS: Косатка
 SCC: Kit ubica
 SCR: Kit ubica
 SPA: Espadarte, orca
 SWE: Späckhuggare

Orcinus orca or/ou Orca gladiator

(Cosmopolitan)

Usually too small to be of commercial value.
Also called GRAMPUS.

(Cosmopolite)

Habituellement trop petite pour avoir une valeur commerciale.
Aussi appelée ÉPAULARD.

545

KILLIFISH**FONDULE**

DUT: Tandkarper
 FIN: Kutevat hammaskarpi
 GER: Zahnkarpfen
 GRE: Ciprinodonti
 ITA: Ciprinodonti
 POL: Karpiericowate
 POR: Ciprinodontídeos
 RUS: Карпозубые
 SWE: Egentliga tandkarpar

CYPRINODONTIDAE

(Atlantic/Freshwater/Pacific – N.America)

Include Cyprinodon, Fundulus and other species.

(Atlantique/Eaux douces/ Pacifique – Amérique du Nord)

Comprennent les espèces Cyprinodon, Fundulus et autres.

546

KING CRAB**CRABE ROYAL**

DAN: Japan-krabbe
 DUT: Kamsjatka krab
 FIN: Kuningasrapu
 GER: Kamschatka-Krabbe
 GRE: Vassilikós kávousas
 ITA: Granchio reale, grancevola de kamciatka
 JPN: Tarabagani
 KOR: 왕게과, wanggegwa
 NOR: Russisk krabbe
 POL: Krab kamczacki
 POR: Saranguejo-real
 RUS: Камчатский краб
 SCC: Kraljevski rak
 SCR: Kraljevski rak
 SPA: Cangrejo ruso
 SWE: Japansk Jättekrappa
 TUR: Iri yengeç kerevit

Paralithodes camchatica

(Pacific)

Also called JAPANESE CRAB, ALASKA DEEP SEA CRAB. Most important species for production of + CRAB MEAT. For further marketing details, see + CRAB. In U.S.A. the name KING CRAB might also refer to *Limulus* spp. In New Zealand the name KING CRAB refers to *Lithodes murrayi* and *Neolithodes brodiei*, also known as STONE CRABS.

(Pacifique)

La plus importante des espèces dans la production de + CHAIR DE CRABE. Pour de plus amples détails, voir + CRABE. En Nouvelle-Zélande le nom KING CRAB (anglais) se réfère à *Lithodes murrayi* et *Neolithodes brodiei*.

547

KINGFISH**THAZARD**

FIN: Kuningasmakrilli
 GER: Königsmakrele
 ITA: Sgombro reale
 KOR: 곶등어과, godeungeogwa
 POL: Makrela kawala
 POR: Serra real
 RUS: Королевская макрель
 SPA: Carita

(i) The name KINGFISH properly refers to a definite species of the
+ KINGMACKEREL.

(i) Le mot THAZARD désigne une espèce définie de *Scomberomorus* sp. (voir + THAZARD).

Scomberomorus cavalla

(Atlantic – U.S.A. Gulf Coast)

(Atlantique – États-Unis, Côte du Golfe du Mexique)

+ THAZARD SERRA
 Also called + SIERRA,
 + KINGMACKEREL, + CERO.

Marketed

Dried: split, washed, dry-salted and dried naturally (U.S.A.).

Smoked: sides are washed, brined, dredged in dry salt, air-dried and cold-smoked for several hours.

Commercialisé

Séché : tranché, lavé, salé à sec et séché à l'air (E.U.).
Fumé : moitiés de poisson lavées, saumurées, saupoudrées de sel sec, séchées à l'air et fumées à froid pendant plusieurs heures.

(ii) In N.America the name KINGFISH refers mainly to some species of the family *Scaenidae* (see + CROAKER and + DRUM), especially + KING WHITING (*Menticirrhus* spp.) and + WHITE CROAKER (*Genyonemus lineatus*).

(iii) The name is also used for + OPAH (*Lampris guttatus*), belonging to the family *Lampridae*.

(iv) In Australia and New Zealand the name KINGFISH refers to + YELLOWTAIL (*Seriola lalandi*), and also to the + GEMFISH (*Rexea solandri*), as SOUTHERN or SILVER KINGFISH.

(iv) En Australie et en Nouvelle-Zélande le nom KINGFISH (anglais) se réfère à + SERIOLE (*Seriola lalandi*), et aussi pour + ESCOLIER ROYAL (*Rexea solandri*).

548

KINGKLIP**ABADÈCHE ROYALE
DU CAP**

GER: Kingklip
 POL: Miętus królewski
 POR: Maruca-da-África-do-Sul, Abadejo do Cabo
 RUS: Черный конгрио

Genypterus capensis* or/ou *Xiphiurus capensis

(South Africa)

Caught by freezer trawlers and marketed mainly frozen. In New Zealand sometimes used as an alternative trade name for the similar species *Genypterus blacodes*, + LING.

(Afrique du Sud)

Pêché par les chalutiers congélateurs et commercialisé surtout congelé. En Nouvelle-Zélande parfois utilisé comme nom commercial pour les espèces similaires *Genypterus blacodes*.

549

KINGMACKEREL**THAZARD**

FIN: (a) Kuningasmakrilli
GER: Königsmakrele
ITA: Sgombro reale
JPN: Sawara
KOR: 고등어과, godeungeogwa
POL: Makrela hiszpańska
POR: Serra
SPA: Carita, sierra
RUS: Пятнистая макрель

For (a) to (e) see under the separate entries.

Pour (a) à (e) voir les rubriques individuelles.

***SCOMBEROMORUS* spp. or/ou *CYBIUM* spp.**

(Cosmopolitan)

Also designated as + SPANISH MACKEREL or SEERFISH.

(Cosmopolite)

Aussi appelé MAQUEREAU-BONITE.

***Scomberomorus cavalla* (a)**

+ KINGFISH
(Atlantic)

+ THAZARD SERRA
(Atlantique)

***Scomberomorus sierra* (b)**

+ SIERRA
(Pacific – U.S.A.)

+ THAZARD SIERRA
(Pacifique – E.U.)

***Scomberomorus commersoni* (c)**

+ SEER
(Indo-Pacific)

AUSTRALIAN SPANISH MACKEREL

+ THAZARD RAYÉ
(Indo-Pacifique)

***Scomberomorus regalis* (d)**

+ CERO
(Atlantic – U.S. Gulf Coast)

+ THAZARD FRANÇ
(Atlantique – E.U. Côte du Golfe du Mexique)

***Scomberomorus maculatus* (e)**

+ SPANISH MACKEREL
(Atlantic)

+ THAZARD ATLANTIQUE
(Atlantique)

***Scomberomorus concolor* (f)**

MONTEREY SPANISH MACKEREL
(Pacific – N.America)

THAZARD DE MONTEREY
(Pacifique – Amérique du Nord)

***Scomberomorus tritor* (g)**

W. AFRICAN SPANISH MACKEREL
(Atlantic)

THAZARD BLANC
(Atlantique)

***Scomberomorus niphonius* (h)**

JAPANESE SPANISH MACKEREL
(China/Japan)

THAZARD ORIENTAL
(Chine/Japon)

***Scomberomorus semifasciatus* (i)**

KOREAN MACKEREL

(China/Japan)

Known as BROAD BARRED MACKEREL in Australia.

THAZARD TIGRE

(Chine/Japon)

***Scomberomorus guttatus* (j)**

INDIAN SPANISH MACKEREL
(Indian Ocean)

THAZARD PONCTUÉ
(Océan indien)

***Scomberomorus queenslandicus* (k)**

SCHOOL MACKEREL
(Australia)

KINGMACKEREL are marketed in similar ways to + MACKEREL.

THAZARD DE QUEENSLAND
(Australie)

Commercialisé de façon analogue au + MAQUEREAU.

550

KING OF THE HERRING

DUT: (i) Haringkoning

KOR: 은상어속, eunsangeosok

(i) In Europe name used for + OARFISH (*Regalecus glesne*).

(i) En Europe 'ROI DES HARENGS' s'applique au *Regalecus glesne* (famille des *Regalecidae*).

(ii) General name employed for + SHAD (*Alosa* spp.) belonging to the family *Clupeidae*.

(ii) Le nom 'KING OF THE HERRING' (anglais) s'applique aussi aux *Alosa* sp. (voir + ALOSE).

(iii) Name also used for + RABBITFISH (*Chimaera monstrosa*); see + CHIMAERA.

(iii) Voir + CHIMÈRE.

551

KING WHITING**BOURRUGUE*****Menticirrhus* spp.**

(Cosmopolitan)

In N.America also called + KINGFISH.

The king whiting is of great food importance; belongs to the family *Sciaenidae* (see + GROUPER and + DRUM).

(Cosmopolite)

Poisson de grande importance pour la consommation; de la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

***Menticirrhus americanus* (a)**

SOUTHERN KING WHITING
(Atlantic – N.America)
Also called SOUTHERN KINGFISH.

BOURRUGUE DE CRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

***Menticirrhus undulatus* (b)**

CALIFORNIA CORBINA
(Pacific – N.America)

BOURRUGUE CALIFORNIENNE
(Pacifique – Amérique du Nord)

***Menticirrhus saxatilis* (c)**

NORTHERN KING WHITING
(Atlantic – N.America)
Also called NORTHERN KINGFISH.

BOURRUGUE RENARD
(Atlantique – Amérique du Nord)

552

KIPPER

DAN: Kipper
 DUT: Kipper
 FIN: Kylmäsavustettu silli
 GER: Kipper
 ICE: Kipper
 ITA: Aringhe kipper
 KOR: 청어속, cheongeosok
 NOR: Kippers
 POL: Kipersy (śledzie wędzone)
 POR: Arenque fumado
 RUS: Копченая селедка
 SPA: Kipper
 SWE: Kipper

KIPPER

Fat herring, split down the back from head to tail, lightly brined and cold smoked; may be artificially coloured; also called **KIPPER HERRING**, **NEWCASTLE KIPPER**, see also + **HERRING**, + **KIPPER FILLET**; + **BONELESS, KIPPER**; marketed chilled, frozen or canned (sometimes packed in edible oil - Germany); ground meat made into kipper paste.

Hareng gras fendu le long du dos, de la tête à la queue, légèrement saumuré et fumé à froid; peut être coloré artificiellement; également appelé **HARENG KIPPER**, **NEWCASTLE KIPPER**, voir aussi + **HARENG**, + **FILET DE KIPPER**, + **KIPPER SANS ARÊTE**; commercialisé, réfrigéré, surgelé ou en conserve (parfois à l'huile, en Allemagne); avec la chair hachée, on fait la pâte de kipper.

553

KIPPERED PRODUCTS

(U.S.A.)

In U.S.A. the terme 'kippered' is also used in connection with hot-smoked products; the raw fish (fresh or frozen, also fillets or pieces of fillets) are brined, dyed and afterwards hot smoked on trays, e.g. **KIPPERED BLACK COD** (from sablefish), **KIPPERED LINGCOD**, **KIPPERED SHAD** or **KIPPERED STURGEON**. See also + **KIPPERED SALMON**.

Aux États-Unis, le terme 'kippered' désigne des produits fumés à chaud; le poisson cru (frais ou surgelé, entier, en filets ou en morceaux de filet) est saumuré, coloré, puis fumé à chaud sur claies; ex: **KIPPERED BLACK COD** (avec la morue charbonnière), **KIPPERED LINGCOD**, **KIPPERED SHAD** ou **KIPPERED STURGEON**. Voir aussi + **SAUMON FUMÉ**.

554

KIPPERED SALMON**SAUMON FUMÉ**

DAN: Koldrøget laks
 DUT: Gerookte zalm
 FIN: Kylmäsavustettu lohi
 ICE: Reyktur lax
 ITA: Salmone kipper
 NOR: Røkelaks
 POL: Łosoś wędzony na zimno
 POR: Salmão fumado
 RUS: Копченый лосось
 SCC: Dimljeni losos
 SCR: Dimljeni losos
 SPA: Salmon ahumado

(i) Cold-smoked salmon (U.K.), whole, headed and split down the back; see + **ATLANTIC SALMON**.

(i) En Grande-Bretagne, saumon fumé à froid, après avoir été étêté et fendu le long du dos; voir + **SAUMON DE L'ATLANTIQUE**.

(ii) Hot-smoked salmon (U.S.A.) usually fillets of white-fleshed chinook; may be artificially dyed before smoking; see + **CHINOOK**.

(ii) Aux États-Unis, saumon fumé à chaud, généralement filets de saumon royal à chair blanche; peut être coloré artificiellement avant fumage; voir par exemple + **SAUMON ROYAL**.

555

KIPPER FILLETS**FILETS DE KIPPER**

DAN: Kipperfilet
 DUT: Filets van kipper
 FIN: Kylmäsavustettu sillifilee
 GER: Kipperfilets
 ICE: Reykt sildarflök
 ITA: Filetti di aringhe kipper
 NOR: Kippersfilet
 POL: Kipersy filety
 POR: Filetes de arenque fumado
 RUS: Копченое филе
 SPA: Filetes de arenque ahumado
 SWE: Kipperfiléer

Fillets of herring brined and cold smoked; may be artificially coloured; marketed fresh, frozen or canned in oil; may also be produced by cutting fillets from boneless kippers.

Filets de hareng saumurés et fumés à froid; peuvent être colorés artificiellement; commercialisés frais, surgelés ou en conserve à l'huile; peuvent être également faits en levant les filets de kippers sans arête.

556

KIPPER SNACKS

DAN: Kippersnacks
 DUT: Kippersnacks
 FIN: Kylmäsavustettu sillifileenakseja
 ITA: Filetti di aringhe kipper in scatola
 NOR: Kipper snacks
 POR: Bocados de arenque fumado enlatados
 SPA: Trozos de filetes de kipper envasados

Pieces of + **KIPPER FILLETS** packed in cans. In Norway: canned kippered herring filets packed in 1/4lb or smaller cans.

Morceaux de + **FILETS DE KIPPER** mis en boîtes. En Norvège: les filets de hareng fumés sont mis dans des boîtes d'1/4 de livre ou moins.

557

KLIPFISH**KLIPFISH**

DAN: Klipfisk
 DUT: Klipvis
 FIN: Kalliokala
 GER: Klippfisch
 ICE: þurrkaður saltfiskur (fullverkaður)
 ITA: Baccalà secco
 KOR: 대구, daegusok
 NOR: Klippfisk
 POL: Klippisz
 POR: Peixe salgado e seco
 RUS: Клипфиск

Also spelt KLIPPFISH.
Split salted fish from cod species, that has been spread on rocks or special platforms for sun-drying, or, more usually, that has been artificially dried.
In Norway also canned (pre-cooked, with layers of sliced potatoes and onions, in a sauce made from tomato paste, edible oil and spices).
See + COD, + BACALAO.

Ouklippfish.
Poisson, de l'espèce du cabillaud, tranché, salé, qu'on a étendu sur des rochers ou sur claies spéciales pour séchage au soleil ou, plus généralement, séché artificiellement.
En Norvège, également commercialisé en conserve (poisson précuit, avec des couches de rondelles de pommes de terre et d'oignons, dans une sauce à base de concentré de tomates, d'huile et d'épices).
Voir + CABILLAUD, + BACALAO.

558

KLONDYKED HERRING

(U.K.)

DUT: Met zout besprenkelde verse haring
GER: Transportsalzung
KOR: 청어숙, cheongeosok
POR: Arenque fresco
SWE: Strölsaltad sill

Fresh ungutted herring preserved for a few days by sprinkling with ice and salt.
Klondyking also refers to bulk purchasing of fish (especially herring and mackerel) as over-the-side sales.

Hareng frais, non vidé, saupoudré de glace et de sel, pour une conservation limitée à quelques jours.
Klondyking se réfère aussi aux achats de poisson en gros (principalement hareng et maquereau) en tant que ventes de bord-à-bord.

559

KOCHFISCHWAREN KOCHFISCHWAREN

(Germany)

(Allemagne)

DUT: Gekookte gemarineerde vis
FIN: Keitinmarinadi
GER: Kochfischwaren
ITA: Pesce marinato a caldo
POR: Peixe cozido em molho
SCC: Kuvana marinada
SCR: Kuhana marinada

Fish or seafood heated in acidified brine 80°C-90°C; 175°-195°F), packed in jelly or sauces; known as COOKED MARINADE or + HOT MARINATED FISH.
Products, e.g. ASPIC HERRING, + HERRING IN JELLY (Hering in Gelee – Germany), + JELLIED EELS.
Also called KOCHMARINADE (obsolete term).
Semi-preserved, also with preserving additives.

Produit de poisson ou autres animaux marins, cuit dans une saumure acidifiée (80°C à 90°C; 175°F à 195°F) couvert de gelée ou de sauces; connu comme POISSON CUIT MARINÉ ou + POISSON MARINÉ À CHAUD.
Voir aussi + ASPIC HERRING, + HARENG EN GELÉE (Hering in Gelee – Allemagne), + ANGUILLES EN GELÉE.
Appelé aussi KOCHMARINADE (terme désuet). Semi-conserves, avec parfois addition d'agents conservateurs.

560

KOMBU

(Japan)

KOMBU

(Japan)

DAN: Bladtang
FIN: Airolevä
GER: Zuckertang
GRE: Laminaria
ITA: Laminaria
JPN: Kombu
KOR: 새알쥐치속, saeangjwichisok
NOR: Sukkertare, tare
POL: Algi brunatna, listownice
POR: Alga castanha
RUS: Ламинария
SPA: Alga parda
SWE: Bladtång

(i) Japanese name for seaweeds of *Laminaria* spp. and others; see + KELP.

(i) Nom japonais d'algues de l'espèce *Laminaria* et autres; voir + VARECH.

(ii) Edible dried seaweed product made from *Laminaria* spp. of brown algae; called SAIKU-KOMBU; various kinds are consumed in Japan.

(ii) Produit comestible à base d'algues brunes de l'espèce *Laminaria séchées*; appelé SAIKU-KOMBU; plusieurs sortes sont consommées au Japon.

E.g. ORI-KOMBU (tangle stretched, dried, then folded in a uniform length); OBOROKOMBU dried tangle placed into long ribbons after being dipped in vinegar); KOBUMAKI (dried tangle rolled around a piece of fish, then cooked in seasonings); TORORO-KOMBU (dried tangle cut into long, fine linear pieces after being dipped in vinegar); FUNMATSU-KOMBU (pulverised dried tangle); AOITA-KOMBU (tangle dipped in vinegar, boiled in salt water often coloured with blue pigment, and dried); of SU-KOMBU (dried strip of tangle after being soaked in a sweetened vinegar).

Ex: ORI-KOMBU (algue étirée, séchée, puis repliée à une longueur uniforme); OBORO-KOMBU (algue séchée mise en longs rubans après avoir été trempée dans du vinaigre); KOBUMAKI (algue séchée, enroulée autour d'un morceau de poisson, puis cuite dans un assaisonnement); TORORO-KOMBU (algue séchée, coupée en lanières fines et longues, séchée après avoir été trempée dans du vinaigre); FUNMATSU-KOMBU (algue séchée pulvérisée); AOITA-KOMBU (algue trempée dans du vinaigre, cuite à l'eau bouillante salée souvent colorée de bleu, et séchée); ou SU-KOMBU (lanières d'algue séchée après avoir été trempée dans du vinaigre doux).

561

KRABBENSALAT

(Germany)

KRABBENSALAT

(Allemagne)

DUT: Garnalen salade
FIN: Katkarapusalatti
GER: Krabbensalat
GRE: Kavourosalata
ITA: Insalata di granchio
POL: Sałatka krabowa
POR: Camarão em maionese
RUS: Крабовый салат
SPA: Ensalada de cangrejo

Cooked shrimps (mostly Crangon crangon) with mayonnaise, also packed in cans or other containers. Marketed semi-preserved. See + FISH SALAD.

Crevettes cuites, principalement de l'espèce Crangon crangon, accompagnées de mayonnaise; commercialisées également en boîtes ou autres récipients, comme semi-conserves. Voir + SALADE DE POISSON.

562

KRILL**KRILL**

DAN: Lyskrebs
DUT: Krill
FIN: Krilli
GER: Nordatlantischer Krill
GRE: Eufauseodi
ITA: Eufausiacei
NOR: (i) Storkrill, (ii) Småkrill
POL: Kryl
POR: Krill
RUS: Криль
SCC: Kril
SCR: Raccic svjetlar
SPA: Krill
SWE: Krill

Meganyctiphanes norvegica (a)

(Atlantic)

KRILL look like small shrimp but do not have the characteristically abrupt 'shrimp-bend'. They have large black eyes and under the abdomen are rows of light organs which can be lit up or extinguished. They can reach 5 cm long and live for 2-3 years. Krill are caught with special trawls and fine-mesh dip nets allied with lights.

Various uses, e.g. to make a protein rich meal or, because of organoleptic and pigmentation properties, as a component of wet feed when farming salmonoids.

(Atlantique)

Les KRILL ressemblent à de petites crevettes mais n'en ont pas la courbure dorsale caractéristique. Ils ont de grands yeux noirs et sur l'abdomen, des raies pouvant être lumineuses. Leur longueur peut atteindre 5 cm et ils vivent de 2 à 3 ans. Les Krill sont capturés au moyen de chaluts spéciaux ou de filets levés combinés avec un dispositif de pêche à la lumière. Utilisés notamment pour la fabrication de farine riche en protéines ou, en raison de leurs propriétés organoleptiques et pigmentées, pour l'alimentation des salmonidés d'élevage.

Thysanoessa inermis (b)

(North Atlantic)

Found in Norwegian coastal water. Reach a length of 3 cm.

(Atlantic Nord)

On le trouve dans les eaux côtières norvégiennes. Il peut atteindre une longueur de 3 cm.

Euphausia superba (c)

In New Zealand, KRILL, RED KRILL or LOBSTER KRILL is the name used for *Munida gregaria*, a + SQUAT LOBSTER (family Galatheidæ).

See + KRILL, ANTARCTIC.

En Nouvelle-Zélande, KRILL, RED KRILL ou LOBSTER KRILL (anglais) est le nom utilisé pour *Munida gregaria*, Galatées (de la famille des Galatheidæ).

Voir + KRILL, ANTARCTIQUE.

563

KRILL ANTARCTIC**KRILL
ANTARCTIQUE**

DAN: Antarkiske lyskrebs
DUT: Krill
FIN: Antarktinen krilli
GER: Antarktischer Krill
ITA: Eufausiacei
JPN: Okiami
NOR: Antarktisk Krill
POL: Kryl antarktyczny
POR: Krill do Antártico
RUS: Антарктический криль
SCC: Antarktički kril
SCR: Antarktiski svjetlar
SPA: Krill antartico
SWE: Antarktisk Krill

The name Antarctic Krill is commonly applied to large populations of small shrimp-like crustaceans in Antarctic waters composed of up to 80 species of which about 30 are euphausiids. Prominent among the latter are *Euphausia superba*. Various methods of treatment include freezing in fresh state or after cooking, making paste and for soups, etc.

Le nom Krill de l'Antarctique est ordinairement appliqué à d'importantes populations de crustacés semblables à des crevettes et vivant dans les eaux antarctiques. Elles comprennent jusqu'à 80 espèces dont 30 environ sont des euphausiides. Parmi ces dernières les plus importantes sont les *Euphausia superba*. Les différentes formes de traitement comprennent: -la congélation en frais ou après cuisson, -la fabrication de pâtes, -la préparation de soups, etc.

564

KRONSDARDINER**KRONSDARDINER**

DAN: Kronsardiner
FIN: Kruunusardiini
GER: Kronsardinen, Kronsild
NOR: Kronsardiner
SCC: Vrsta sardine
SCR: Kronsardine
SWE: Kronsardiner

(i) In Sweden: Small herring or Baltic herring used as raw material for preserves, mostly in cans. The herring is eviscerated and headed and thoroughly washed.

(ii) In Norway: Small herring eviscerated, headed and vinegar cured; for export.

(iii) In Germany: The term KRONSDARDINER (better KRONSDILD) is only used to designate marinated small herring or sprat, mostly from the Baltic sea, also with spices, sugar and other flavouring agents. Also called: RUSSISCHE SARDINEN, RUSSIAN SARDINE, RUSSLET. Marketed semi-preserved.

(i) En Suède: Petit hareng ou hareng de la Baltique utilisé comme matière première pour les conserves, surtout en boîtes. Le hareng est éviscéré, étêté et bien lavé.

(ii) En Norvège: Petit hareng, étêté et traité au vinaigre, pour l'exportation.

(iii) En Allemagne: Le terme KRONSDARDINER (ou mieux KRONSDILD) sert uniquement à désigner des petits harengs ou sprats marines provenant surtout de la mer Baltique, et préparés avec des épices, du sucre et autres aromes. Appelé aussi SARDINE RUSSE, RUSSLET. Commercialisé en semi-conserve.

565

KRUPUK

(Indonesia)

Ground shrimp (sometimes other fish) mixed with tapioca flour, salt and seasoning, kneaded with water and steamed in moulds; then cooled, cut into slices and sun-dried; swells and becomes crisp when fried in deep fat.

Also called **KHAO KRIAB** (Thailand).

KRUPUK

(Indonésie)

Crevettes broyées (ou autres crustacés) mélangées avec de la farine de tapioca, sel et assaisonnement, pétries avec de l'eau, mises en moules et cuites à la vapeur; après refroidissement, le produit est découpé en tranches et séché au soleil; en grande friture, gonfle et devient croustillant. Appelé aussi **KHAO KRIAB** (Thaïlande).

566

KUSAYA

(Japan)

KOR: 전갱이과, jeongaengigwa

Horse mackerel (*Decapterus spp.*) dried after soaking in special salt water, preserved for years.

Chinchard (de l'espèce *Decapterus*) séché après trempage dans une eau salée spéciale, et conservé pendant des années.

567

LABERDAN

(Germany)

DUT: Labberdaan
KOR: 대구속, daegusok

Beheaded and gutted salt
cured cod.

LABERDAN

(Allemagne)

Morue salée étêtée et vidée.

568

LABRADOR CURE

(Canada)

DAN: Labrador-tilvirket fisk
FIN: Labradorinsuolaus
ICE: Labri
ITA: Baccalà labrador
NOR: Labradorbehandlet torsk
KOR: 대구속, daegusok
POR: Cura do labrador
SPA: Bacalao fuertemente salado
SWE: Labradorsaltning

Heavy-salted Kench-cured
cod; containing 42 to 50%
moisture and 17 to 18% salt;
also called LABRADOR FISH,
LABRADOR SOFT CURE.

Morue fortement salée à sec
dont la teneur en eau est de
42 à 50% et la teneur en sel
de 17 à 18%; appelé aussi
POISSON LABRADOR,
LABRADOR SOFT CURE.

569

LADY FISH

FIN: Hopeakala
JPN: Karaiwashi
KOR: 당멸치속, dangmyeolchisok
POL: Elops złotawy, oszczer złotawy
RUS: Большеглазая сельдь
SWE: Elopind

(Atlantic – North America)
Family of Elopidae (see
+ TARPON);
also called TENPOUNDER.
Of little value as food fish,
but highly prized in Florida
by sportsmen.

The name LADY FISH might
also refer to *Albulidae* (see
+ BONEFISH); e.g. in
international statistics.

Elops saurus

(Atlantic – Amérique du
Nord)

De la famille des *Elopidae*
(voir + TARPON); aussi
appelé + BANANE (Antilles).
Sans importance dans
l'alimentation, mais très
apprécié, en Floride, pour la
pêche sportive.

Le terme + BANANE (Antilles)
s'applique aussi aux
Albulidae.

570

LAKE HERRING**CORÉGONE CISCO**

FIN: Amerikanmuikku
ITA: Agone americano
KOR: 우레기속, uraegisok
POR: Coregono-de-arkedi
SPA: Arenque de lago
TUR: Göl ringası

Coregonus artedii

(Freshwater – N.America)
Also called CISCO (N.America),
TULLIBEE, CHUB, LAKEFISH.

(Eaux douces – Amérique du Nord)
Appelé aussi HARENG DE
LAC.

Marketed

Frozen: whole gutted.
Smoked: whole gutted fish,
either fresh or thawed
frozen, are washed, drained,
dry-salted or brined, and hot
smoked (U.S.A.). Used as pet
food.
See also + WHITEFISH.

Commercialisé

Congelé : entier et vidé.
Fumé : poisson entier et
vidé, soit frais, soit
décongelé, lavé, égoutté, salé
à sec ou saumuré, puis fumé
à chaud (E.U.).

Salé : étêté, vidé et salé à sec
en barils (E.U.). Alimentation
des animaux domestiques.
Voir aussi + CORÉGONE.

571

LAKERDA

(Greece, Turkey)

GRE: Lakérda
KOR: 줄삼치속, julsamchisok

Product prepared in Greece
and Turkey: + ATLANTIC
BONITO (*Sarda sarda*) cut in
slices and salted in barrels or
boxes of 10 kg.

Produit préparé en Grèce et
Turquie, à base de + BONITE
À DOS RAYÉ (*Sarda sarda*)
coupé en tranches et salé
dans des barils ou caisses de
10 kg.

572

LAKE TROUT**OMBLE
D'AMÉRIQUE**

FIN: Harmaanieriä
GER: Saibling
ICE: Murta
ITA: Trota di lago americana
KOR: 연어과, yeoneogwa
POR: Salvelino-lacustre
SCC: Jezerska pastrmka
SCR: Pastva
SPA: Trucha lacustre
SWE: Kanadaröding

Salvelinus namaycush

(Freshwater/Great Lakes)
Also called TOGUE, TOULADI,
GREY TROUT, NAMAYCUSH,
GREAT LAKE TROUT.

(Eaux douces/Grands Lacs)
Appelé aussi TRUITE GRISE
ou TRUITE DE LAC; mais le
nom truite de lac est aussi
appliqué à *Salvelinus*
fontinalis + OMBLE DE
FONTAINE.

Marketed

fresh, frozen or smoked. The
term LAKE TROUT may also
include other *Salmonidae*; see
+ TROUT and + SEA TROUT.
See also + CHAR.

Commercialisé

frais surgelé ou fumé. De la
famille des *Salmonidae*, ainsi
que la + TRUITE et la
+ TRUITE BRUNE. Voir aussi
+ OMBLE.

573**LAMAYO**

(Philippines)

Fish product consisting of
salted partially dried,
macerated shrimp.

LAMAYO

(Philippines)

Produit fait avec des
crevettes salées, macérées et
partiellement séchées.

574**LAMINARIN**

FIN: Laminariina
GER: Laminarin
GRE: Laminária
ITA: Laminarina
NOR: Laminarin
POL: Laminaryn (ekstrakt)
POR: Laminarina
RUS: Экстракт ламинарии
SCC: Laminarin
SCR: Laminarin
SWE: Laminarin

LAMINARINE

Carbohydrate extract,
roughly equivalent to the
starch in land plants,
obtained from + BROWN
ALGAE (*Laminaria spp.*).

Polysaccharide extrait des
algues brunes, en particulier
de l'espèce *Laminaria*
(+ ALGUE BRUNE), équivalant
approximativement à
l'amidon des plantes
terrestres.

575**LAMPREY**

DAN: Nioje, lampret, (a) Flodnioje
DUT: Negenoo, (a) Rivierprik, (d) Beekprik, (e) Zeeprik
FIN: (a) Nahkiainen, (d) Pikku nahkiainen
GER: Neunauge, (a) Flussneunauge, Lamprete
GRE: Lamprena
ICE: (a) Fisksuga
ITA: (a) Lampreda di fiume
JPN: Yatsumeunagi
KOR: 칠성장어과, chilseongjangeogwa
NOR: (a) Elvenioje
POL: Minóg
POR: (a) Lampreia-do-rio, (e) Lampreia-do-mar
RUS: Морская минога
SCC: Paklara
SCR: Paklara rijesna
SPA: Lamprea de rio
SWE: Nejonöga, (a) Flkodnejonöga

**LAMPROIE
FLUVIALE****PETROMYZONTIDAE**

(Freshwater/Atlantic/Pacific)
Similar to + EEL; young fish is
usually called PRIDE.

(Eaux douces/Atlantique/
Pacifique)
Semblable à + ANGUILE.

Lampetra fluviatilis (a)

LAMPERN
Also called RIVER LAMPREY,
STONE EEL.

LAMPROIE DE RIVIÈRE

Lampetra ayresi (b)

RIVER LAMPREY
(Pacific/Freshwater –
N.America)

LAMPROIE DE RIVIÈRE
(Pacifique/Eaux douces –
Amérique du Nord)

Lethenteron japonicum or/ou Lampetra japonica (c)

ARCTIC LAMPREY
(Pacific/Freshwater –
N.America)

LAMPROIE ARCTIQUE
(Pacifique/Eaux douces –
Amérique du Nord)

Lampetra planeri (d)

BROOK LAMPREY
(Freshwater – Europe/
N.America)

LAMPROIE DE RIVIÈRE
(Eaux douces – Europe/
Amérique du Nord)

Petromyzon marinus (e)

+ SEA LAMPREY
(Atlantic/Freshwater)
For (e) see separate entry.

+ LAMPROIE MARINE
(Atlantique/Eaux douces)
Pour (e) voir la rubrique
individuelle.

576**LARGE EYED
DENTEX**

GER: Grosseaugen-Zahnbrasse
GRE: Bálas
ITA: Dentice occhione
KOR: 황돔속, hwangdomsok
POL: Kielczak wielkooki
POR: Cachucho
RUS: Большеглазый зубан
SCC: Zubatac
SCR: Zubatac zubacic, rumeni
SPA: Cachucho
TUR: Irigöz sinagrit, sinarit

**DENTÉ À GROS
YEUX****Dentex macrophthalmus**

Also called DOG'S TEETH. Voir + DORADE.
See + SEA BREAM.

577**LARGER SPOTTED
DOGFISH**

DAN: Storpletlet rødhaj
FIN: Täpläpunahai
GER: Grosser Katzenhai
GRE: Skyllopsaro, skylláki, gatos
ITA: Gattopardo
KOR: 두톱상어속, dutupsangeosok
NOR: Storflekket rødhai
POL: Rekiniek panterka, rekiniek plamisty
POR: Gata, pata-roxa-gata
RUS: Звездчатый морской пес, звездчатая
(крупнопятнистая) акула-кошка
SCC: Morska mačka mrkulja

**GRANDE
ROUSSETTE**

SCR: Morska macka, macka mrkulja
SPA: Alitán, gata
SWE: Storfäckig rödhaj
TUR: Kedi balığı

Scyliorhinus stellaris

(Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)
Also called BULL HUSS, FLAKE, Appelé aussi BICHE,
GREATER SPOTTED DOGFISH,
NURSE, NURSEHOUND, and
RIGG.

Marketed

fresh (beheaded and skinned) in France and Spain.
See also + DOGFISH.

Commercialisé

frais (étêté et dépouillé) en France et en Espagne.
Voir aussi + AIGUILLAT.

578

LASCAR

DAN: Sandtunge
DUT: Franse tong, zand tong
GER: Sandzunge
GRE: Glóssa
ITA: Sogliola del porro
POL: Sola laskara
POR: Linguado da areia
RUS: Морские языки, соли
SCR: List bradavkar
TUR: Dil balığı

SIKE-PÔLE

Pegusa lascaris or/ou Solea lascaris

(Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)
Also called FRENCH SOLE,
SAND SOLE.

Marketed

fresh.
In North America the name SAND SOLE refers to *Psetichthys melanostictus* belonging to the family *Pleuronectidae*.
See also + SOLE.

Commercialisé

frais.
Peut être commercialisé sous le nom de SOLE BLONDE.
Voir aussi + SOLE.

579

LATCHET

KOR: 밀성대속, mitseongdaesok

Pterygotrigla polyommata

(Indo-Pacific – Australia) (Indo-Pacifique – Australie)

Marketed

as fresh fish, skinned and filleted.
See also + YELLOW GURNARD.

Commercialisé

frais, sans peau et en filets.
Voir aussi + GRONDIN PERLON.

580

LAVERBREAD

(Wales)

FIN: Leväkakku
DUT: Zeewierbrood
JPN: Amanori
SWE: Algröd

Foodstuff prepared from + RED ALGAE, *Porphyra spp.*, by boiling in salt water, cooling, mincing and dyeing; often fried before eating. Similar to + NORI (Japan).

Aliment fait à base d'algues rouges, de l'espèce *Porphyra*, cuites à l'eau bouillante salée, refroidies puis découpées et teintées; souvent préparées en friture. Produit semblable au + NORI (Japan).

581

LEATHER

DAN: Læder
DUT: Visleer, visleder, leder
FIN: Nahka
GER: Leder
GRE: Déрма
ICE: Skinn, roð
ITA: Cuoio
JPN: Suisan hikaku
NOR: Lær
POL: Skóra
POR: Coiro
RUS: Кожа
SCC: Koža morskih sisara i riba
SCR: Koža morskih sisavaca i riba
SPA: Cuero
SWE: Läder
TUR: Deri

CUIR

Skins from seals, walrus, shark, beluga whale, and some food fish such as cod and salmon, can be processed to make satisfactory leather; size of individual skins of most food fish limits their use for leather making.

Les peaux de phoques, morses, requins, beluga et de quelques poissons comestibles tels que la morue et le saumon, peuvent être traitées pour faire un cuir satisfaisant; la taille des peaux de la plupart des poissons comestibles en limite l'utilisation.

582

LEATHER-JACKET

KOR: 참복과, chambokgwa

TETRAODONTIDAE and/et ALUTERIDAE

(Cosmopolitan)
(i) General name used for the families.
Tetraodontidae are referred to as + PUFFER in N.America. See + PUFFER.

(Cosmopolite)
(i) Désigne globalement les espèces de la famille. Les *Tetraodontidae* sont appelés + POISSON-ARMÉ en Amérique du Nord.

(ii) (In North America the name LEATHERJACKET more specifically refers to

Oligoplites saurus (Atlantic/Pacific), belonging to the family *Carangidae* (see + JACK, + SCAD and + POMPANO).

(iii) In New Zealand the name LEATHERJACKET refers to *Parika scaber*, which also has the trade name of + CREAMFISH.

(iii) En Nouvelle-Zélande le nom LEATHERJACKET (anglais) se réfère à *Parika scaber*, qui a aussi le nom de + CREAMFISH (anglais).

583

LEMON SHARK**REQUIN CITRON**

FIN: Sitruunahai
ITA: Squalo limone
POL: Żarłacz cytrynowy
POR: Tubarão-limão
RUS: Желтая (лимонная) акула, коротокорылая острозубая акула

Negaprion brevirostris

(Atlantic – N.America)
Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK).

(Atlantique – Amérique du Nord)
De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN TIGRE).

584

LEMON SOLE**LIMANDE-SOLE
COMMUNE**

DAN: Rødtunge
DUT: Tonguschar
FIN: Pikkupääkampela
GER: Limande, Echte Rødtunge
ICE: bykkvalúra
ITA: Sogliola limanda
KOR: 찰가자미속, chalgajamisok
NOR: Lomre
POL: Złocica europejska
POR: Solha-limão
RUS: Европейская малоротая (малоголовая) камбала
SPA: Mendo limón lengua lisa
SWE: Bergtunga, bergskädda

***Microstomus kitt* (a)**

(N.E. Atlantic/North Sea)
Also called LEMON DAB, LEMON FISH, MARY SOLE, SMEAR DAB, SWEET FLUKE.

(Atlantique N.E./Mer du Nord)

Marketed

Fresh: whole, gutted filets with or without skin.

Frozen: whole, gutted; filets with or without skin, but usually skin on.

Smoked: whole, hot-smoked (Germany – 'RÄUCHERFLUNDER').

Commercialisé

Peut être commercialisé sous le nom de LIMANDE-SOLE.

Frais : entier et vidé; en filets avec ou sans peau.

Congelé : entier et vidé; en filets avec ou sans peau, mais généralement avec la peau.

Fumé : entier, fumé, à chaud (Allemagne – 'RÄUCHERFLUNDER').

Name is also used for + WINTER FLOUNDER (*Pseudopleuronectes americanus*).

Name is also used for + ENGLISH SOLE (*Parophrys vetulus*).

In New Zealand refers to *Pelotreis flavilatus*.

All belong to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).

Le nom 'LEMON SOLE' (anglais) est aussi utilisé pour *Pseudopleuronectes americanus* (+ PILE ROUGE).

Le nom 'LEMON SOLE' (anglais) est aussi utilisé pour *Parophrys vetulus* (voir + ENGLISH SOLE).

En Nouvelle-Zélande, s'applique à *Pelotreis flavilatus*.

De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

585

LESSER CACHALOT**PETIT CACHALOT**

DAN: Dvægkaskelot
DUT: Dwergpotvis
FIN: Kääpiökaskelotti
GER: Zwergpottwal
ITA: Capodoglio pigmeo
JPN: Komakko
NOR: Dvergspermhval
POL: Kaszalat karłowaty
POR: Cachalote-anão
RUS: Малый кашалот
SWE: Dvärgkaskelot
TUR: Kaşalot

Kogia breviceps

(Indo-Pacific/Atlantic)
Small species of SPERM WHALE; see + WHALES.

(Indo-Pacifique/Atlantique)
Petit cétacé de l'espèce du CACHALOT; voir + BALEINES.

586

**LESSER SPOTTED
DOGFISH****PETITE ROUSSETTE**

DAN: Småpletlet rødhai
DUT: Hondshaai
FIN: Pistepunahai
GER: Kleiner Katzenhai
GRE: Skylopsaro, skylákai, gátos
ITA: Gattuccio
KOR: 두툽상어속, dutupsangeosok
NOR: Småflekket rødhai
POL: Rekiniek psi
POR: Pata-goha
RUS: Мелкопятнистая (европейская) кошачья акула, морской пес
SCC: Morska mačka belica
SCR: Morska mačka, mačka bjelica
SPA: Pintarroja, gato marino
SWE: Småfläckig rodhaj
TUR: Kedi balığı

Scyliorhinus caniculus

(N. Atlantic/North Sea)
Also called FAY DOG, ROUGH DOG, ROUGH HOUND, SMALL SPOTTED DOG, + FLAKE, + HUSS or + RIGG.

See also + DOGFISH.

(Atlantique/Mer du Nord)
Ces trois sélaciens sont surtout vendus 'pelés' et commercialisés sous le nom de ROUSSETTE.

Voir aussi + AIGUILLAT.

587

LIGHT CURE

SALAGE LÉGER

DAN: Letsaltet fisk
 DUT: Licht zouten vis
 FIN: Keyvtsuolattu kala
 GER: Mildsalzung
 ICE: Léttsaltaður fiskur, linsaltaður fiskur
 ITA: Pesce in salamoia leggera
 JPN: Usujio, amajio
 NOR: Letsaltet fisk
 POL: Lekkie solenie
 POR: Cura leve
 RUS: Легкое консервирование
 SCC: Laka obrada
 SCR: Lagano obradjena riba, lagano solijena riba
 SPA: Salazon ligera
 SWE: Lättsaltad fisk

Fish treated with only small quantities of salt (e.g. 16 to 20 parts per 100 of fish) of left in salt for a short time only (e.g. 3 to 5 days in pickle); product contains 20% to 30% salt on a dry basis; cod and other white fish salted this way.

Also called LIGHT SALTED FISH, SLACK SALTED FISH. See also + MILD CURED FISH as a more general term applying to both light salting and mild smoking.

In Germany ('MILDSALZUNG') the salt content in the tissue may not be higher than 13%. The flesh must be thoroughly coagulated; see + MATJE CURED HERRING (ii). Examples for light curing are: + GASPE CURE (Canada), + SHORE CURE (ii) (N.America), + FALL CURE (Canada).

Poisson traité avec de petites quantités de sel (de 16 à 20 parties pour 100 parties de poisson) ou laissé dans le sel pendant une courte période (de 3 à 5 jours dans une saumure); la teneur en sel du produit est de 20% à 30% du poids sec; salage recommandé pour la morue et autres poissons maigres. Voir aussi + MILD CURED FISH, qui s'applique plus généralement pour un salage et un fumage légers.

En Allemagne ('MILDSALZUNG') la proportion de sel dans les tissus ne doit pas être supérieure à 13%. La chair du poisson doit être complètement coagulée; voir + MATJE CURED HERRING (ii). Exemples de salage léger: + GASPE CURE (Canada), + SALAGE À TERRE (ii) (Amérique du Nord), + FALL CURE (Canada).

588

LIMPET

PATELLE

DAN: Albueskæl
 DUT: Patella
 FIN: Maljakotilo
 GER: Napfschnecke
 GRE: Petallida
 ITA: Patella
 JPN: Yomegakasa
 NOR: Albuskjell
 POL: Czaszółki (małz)
 POR: Lapa
 RUS: Блюдечко (моллюска)
 SCC: Lupar, prilepak
 SCR: Priljepak, lupar
 SPA: Lapa

Petella caerulea (a)

(Atlantic – Europe)

(Atlantique – Europe)

Acmea testudininalis (b)

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

589

LINED SOLE

SOLE AMÉRICAINNE

Achirus lineatus

(Atlantic – N.America)
 Belongs to the family Soleidae (see + SOLE).

(Atlantique – Amérique du Nord)
 De la famille des Soleidae (voir + SOLE).

590

LING

LINGUE

DAN: Lange
 DUT: Leng
 FIN: Molva
 GER: Leng, Lengfisch
 GRE: Pontinki
 ICE: Langa
 ITA: Molva
 NOR: Lange
 POL: Molwa
 POR: (i) Donzela, (ii) Maruca-do-Chile
 RUS: Морская щука, мольва
 SCC: Manić morski
 SCR: Manjic morski
 SPA: Maruca
 SWE: Långa
 TUR: Gelincik

MOLVA spp.

(i) Generally. But refers especially to *Molva molva* (N.E. Atlantic). Also called DRIZZIE; recommended trade name: LING. See also + BLUE LING (*Molva dypterygia*) and + MEDITERRANEAN LING (*Molva dypterygia macrophthalma*).

(i) En général. En particulier *Molva molva*. Appelée aussi JULIENNE. Voir aussi + LINGUE BLEUE (*Molva dypterygia*) et + MEDITERRANEAN LING (*Molva dypterygia macrophthalma*).

Marketed

Fresh: fillets with or without skin; steaks.

Smoked: cold-smoked fillets, with or without skin, also hot-smoked pieces or steaks (cutlets).

Salted: split fish, wet salted or dried salted; pieces cut from the dried salted split fish known as cutlets.

Commercialised

Frais: filets avec ou sans peau; tranches.

Fumé: filets avec ou sans peau fumés à froid; morceaux ou tranches fumés à chaud.

Salé: poisson tranché salé en saumure ou à sec ou tranches de poisson salé à sec.

Genypterus blacodes

(ii) ABADÈCHE ROSÉE
 (Nouvelle-Zélande)

(New Zealand)

591

LINGCOD

TERPUGA BUFFALO

Ophiodon elongatus

(Pacific – N.America)
 Belonging to the family Hexagrammidae (see + GREENLING).

(Pacifique – Amérique du Nord)
 De la famille des Hexagrammidae (voir + GREENLING).

Also called + BLUE COD, BUFFALO COD, GREEN COD, GREENLING, LEOPARD COD, CULTUS COD.

Marketed

Fresh: whole gutted; filets (Canada).

Frozen: whole gutted; filets (Canada).

Smoked: pieces of fillet hot-smoked (U.S.A.) (see + KIPPERED PRODUCTS).

Commercialisé

Frais : entier et vidé; filets (Canada).

Congelé : entier et vidé; filets (Canada).

Fumé : morceaux de filets fumés à chaud (E.U.) (voir + KIPPERED PRODUCTS).

592

LITTLE SKATE**RAIE HÉRISSE**

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja erinacea

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

See also + SKATE.

Voir aussi + RAIE.

593

LITTLE TUNNY**THONINE
COMMUNE**

DAN: Thunnin
FIN: (a) Tunniina
GER: Falscher Bonito
GRE: Karvoúni
ITA: Tonnetto, alletterato
JPN: Taiwan yaito
NOR: (a) Tunnin
POL: Tunek atlantycki, tunek wschodni
POR: (a) Merma, (b) Merma-oriental
RUS: Лятнистый (малый, малый атлантический) тунец
SCC: Luc
SCR: Luc
SPA: Bacoreta
SWE: (a) Tunnina, (b) Östlig liten bonit
TUR: Yazili orkinos

Also known as MACKEREL TUNA, LITTLE TUNA.

Euthynnus alletteratus or/ou E. quatripunctatus (a)

ATLANTIC LITTLE TUNNY

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called FALSE ALBACORE, BONITO (U.S.A.).

Euthynnus affinis (b)

+ KAWAKAWA
(Indo-Pacific)

+ THONINE ORIENTALE
(Indo-Pacifique)

Also called BLACK SKIPJACK.

See also + TUNA.

Voir aussi + THON.

594

LIZARDFISH**ANOLI DE MER**

DUT: Zeeleguaan
FIN: Sisiliskokala
GER: Eidechsenfisch
GRE: Scarmós

ITA: Pesce ramarro
JPN: Eso
POL: Ryby jaszczurnikowate
POR: Lagarto-do-mar
RUS: Ящероголовые
SCC: Gušteranka
SCR: Zelembac
SPA: Lagarto
TUR: Zurna

SYNODONTIDAE

(Cosmopolitan, in warm seas)

A few species are fished commercially in Japan, and marketed fresh; also used for + KAMABOKO.

(Cosmopolite, eaux chaudes)

Aussi appelé LERYARD. Quelques espèces sont pêchées au Japon pour être commercialisées fraîches; utilisées aussi dans la préparation du + KAMABOKO.

595

LOBSTER**HOMARD**

DAN: Hummer
DUT: Kreeft, zeekreeft
FIN: Hummeri
GER: Hummer
GRE: Astakós
ICE: Humar
ITA: Astice
JPN: Iseebi
NOR: Hummer
POL: Homar
POR: (a) Lavagante, (b) Lavagante-americano
RUS: Omap
SCC: Hlap, parog
SCR: Rarog, hlap
SPA: Bogavante, lubrigante
SWE: Hummer
TUR: Istakoz

HOMARUS spp.

(Atlantic)

(Atlantique)

Homarus gammarus (a)

+ EUROPEAN LOBSTER,
COMMON LOBSTER
(Europe)

+ HOMARD EUROPÉEN
(Europe)

Homarus americanus (b)

+ NORTHERN LOBSTER,
AMERICAN LOBSTER
(N.America)

+ HOMARD AMÉRICAIN
(Amérique du Nord)

Marketed

Live: in wooden or cardboard boxes which may contain insulating materials and ice; lobster remains alive for up to 35 hours depending on conditions.

Fresh: whole boiled; cooked meat.

Frozen: raw or cooked; whole or tails.

Canned: cooked meat in own juice, in jelly, mayonnaise or cream sauce; lobster thermidor; salted meat.

Commercialisé

Vivant : dans des caisses pouvant contenir des matériaux isolants et de la glace; le homard reste en vie jusqu'à 36 heures suivant le conditionnement.

Frais : entier et cuit; chair cuite.

Congelé : cru ou cuit; entier ou queues.

Conserve : chair cuite, au naturel, en gelée, avec de la mayonnaise ou de la crème; homard thermidor; chair salée.

Paste: lobster paste, or mixed with crab; in cans or jars. In Canada LOBSTER PASTE means a ready-to-use edible canned by-product of lobster which may contain maximum 2% cereal filler by weight of the finished paste.

Soup: cream of lobster; LOBSTER BISQUE, LOBSTER DIP; all usually canned; + BISQUE. Commonly prepared like + CRAWFISH, also used for meal, soup powder, etc.

Pâte : pâte de homard; peut être mélangée avec de la chair de crabe; en boîtes ou en bocaux. Au Canada, la PÂTE DE HOMARD est un sous-produit en conserve pouvant contenir jusqu'à 2% de son poids du produit fini en céréales.

Soupe : crème de homard; BISQUE DE HOMARD, SOUPE DE HOMARD; tous produits généralement en conserve; + BISQUE. Préparé comme la + LANGOUSTE, également en farine et en soupe déshydratée, etc.

596

LOCKS

(U.S.A.)

LOCKS

(E.U.)

KOR: 연어, yeoneogwa

Mild cured sides, especially of king salmon, cold smoked for one to three days; also frequently called LOX.

Moitiés de saumon, notamment de saumon royal, légèrement salées, fumées à froid pendant un à trois jours.

597

LONDON CUT CURE

(U.K.)

HADDOCK COUPÉ DE LONDRES

Split, smoked haddock prepared chiefly in Grimsby for London market, characterised by leaving backbone on left hand side of fish.

Égelfin tranché et fumé préparé principalement à Grimsby pour le marché de Londres; caractérisé par l'arête centrale laissée sur le côté gauche du poisson.

598

LONGNOSE SKATE**POCHETEAU NOIR**

DAN: Plovjernsrokke
DUT: Scherpsnuit rog
FIN: Vannasrausku
GER: Spitzschnauzenrochen
GRE: Sálahi
ICE: Plógskata
ITA: Razza monaca
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Spisskate
POL: Raja ostronosa
POR: Raja-bicuda
RUS: Длиннорылый скат
SCC: Dugonosa raža
SCR: Raža klinka, nosatica
SPA: Picón, raya picuda
SWE: Plogjärnsrocka
TUR: Sivriburun vatoz

Raja oxyrinchus(Atlantic/North Sea/
Mediterranean)(Atlantique/Mer du Nord/
Méditerranée)

In North America LONGNOSE SKATE refers to Raja rhina (Pacific).

See also + SKATE and + RAY. Voir aussi + RAIE.

599

LONG ROUGH DAB

Designation in ICES statistics Voir + BALAI. of + AMERICAN PLAICE (Hippoglossoides platessoides); for more details see there.

600

LONG-TAILED TUNA

FIN: (a) Sinitonnkala
ITA: Tonno indiano
JPN: Koshinaga
KOR: 백다랑어, baekdarangeo
POL: Tuńczyk tongol
POR: Atum-do-indico, Atum-tongol
RUS: Длиннохвостый тунец
SCC: Tuna dugoperka
SCR: Vrsta tunja

Thunnus tonggol or/ou Kishinoella tonggol (a)

INDIAN LONG-TAILED TUNA
(Indian Ocean)
Also called NORTHERN
BLUEFIN (Australia)

THON MIGNON
(Océan indien)

Thunnus zaccalles or/ou Kishinoella zaccalles (b)

PACIFIC LONG-TAILED TUNA
(Pacific)
See also + TUNA.

(Pacifique)
Voir aussi + THON.

601

LOOKDOWN DORY**Cyttus traversi**

(Australia, New Zealand)
Also known as KING DORY in
Australia.

(Australie, Nouvelle-Zélande)
Connu aussi comme KING
DORY (anglais) en Australie.

Marketed

usually frozen, as filets.

Commercialisé

habituellement congelé, en filets.

602

LUMPFISH**LOMPE**

DAN: Stenbider, kulso (♀)
DUT: Snotdolf
FIN: Rasvakala
GER: Seehase
ICE: Hrognkelsi
ITA: Ciclottero
JPN: Dango-uo
NOR: Rognkjeks (♀) rognkall (♂)
POL: Tasza
POR: Peixe-lapa
RUS: Пинаго, рыба-воробей
SWE: Sjurrygg, stenbit, kvabbsö

Cyclopterus lumpus

(N. Atlantic/Arctic)
Also called LUMPSUCKER,
+ HENFISH, SEAHEN,
PADDLE-COCK.

Marketed

Smoked: hot-smoked in
pieces or steaks (cutlets).

Roe: Salted, marketed as
+ CAVIAR SUBSTITUTE.

More generally refers also to
the family Cyclopteridae
which are also named
LUMPFISH or LUMPSUCKER;
in America also called
+ SNAIL FISH.

(Atlantique Nord/Arctique)
Appelée aussi + POULE DE
MER.

Commercialisé

Fumé : morceaux ou
tranches fumés à chaud.

Rogue : salés, vendu somme
+ SUCCÉDANÉ DE CAVIAR.

Désigne de façon générale
les espèces de la famille des
Cyclopteridae appelées encore
POULE DE MER et + LIMACE
DE MER (Amérique du Nord).

604**LYRE**

DAN: Husblas
DUT: Gelatine
GER: Hausenblase
GRE: Ittiocolia
POR: Gelatina de peixe
SPA: Cola de pescado

LYRE

A grade of + ISINGLASS.

Une des qualités d'
+ ICHTYOCOLLE.

603**LUTEFISK**

(Scandinavia)

LUTEFISK

(Scandinavie)

DUT: Geweekte stokvis
FIN: Lipeäkala
GER: Gewässerte Stockfisch
ICE: Lútfiskur
KOR: 대구숙, daegusok
NOR: Lutefisk
SWE: Lutfisk

Product prepared by soaking
stockfish for several days in
solution of soda and lime
(LUTE) and then for several
days in water to remove
chemicals; also called
ALKALINE CURED FISH.
See also + BERNFISK
(Norway/Sweden).

Produit préparé en trempant
du stockfish pendant
plusieurs jours dans une
solution de soude et de
chaux (LUTE), puis pendant
plusieurs jours encore dans
de l'eau jusqu'à élimination
des produits chimiques.
Appelé aussi ALKALINE
CURED FISH.
Voir aussi + BERNFISK
(Norvège/Suède).

M

605

MACHETE

KOR: 당멸치속, dangmyeolchisok

Le nom 'MACHETE' (anglais) s'applique aux:

(i) In North America refers to *Elops affinis*, belonging to the family *Elopidae* (see + TARPON).

(ii) In South America (Peru) refers to *thmidium chilcae*, related to SHAD; also called MACHUELO; marketed fresh or canned (in tomato sauce).

(i) Amérique du Nord: *Elops affinis*, GUINÉE MACHÈTE DU PACIFIQUE de la famille des *Elopidae* (voir + TARPON).

(ii) Amérique du Sud; *Ethmidium chilcae*.

606

MACKEREL

DAN: Makrel
DUT: (a) Makreel
FIN: (a) Makrilli
GER: Makrele
GRE: Scoubri
ICE: Makrill
ITA: Maccerello, sgombro
JPN: Saba, hirasaba, marusaba
KOR: 고등어과, godeungeogwa
NOR: Makrell
POL: Makreła
POR: (a) Sarda, (b) Cavala
RUS: Скумбрия
SCC: Skuša
SCR: Skuša
SPA: Caballa
SWE: Makrill
TUR: Uskumru

MAQUEREAU

For (b) see separate entry. See also + SPANISH MACKEREL. Pour (b) voir cette rubrique.

SCOMBER spp. or/ou PNEUMATOPHORUS spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Scomber Scombus (a)

MACKEREL
(Atlantic)

MAQUEREAU COMMUN
(Atlantique)

Scomber japonicus (b)

+ CHUB MACKEREL or + PACIFIC MACKEREL+ SPANISH MACKEREL
(Cosmopolitan)

+ MAQUEREAU ESPAGNOL
(Cosmopolite)

Scomber australasicus (c)

SPOTTED CHUB MACKEREL
(Indo-Pacific)
Also known as SLIMY MACKEREL in Australia and

MAQUEREAU TACHÉTÉ
(Indo-Pacifique)
Connu aussi sous le nom de SLIMY MACKEREL (anglais)

BLUE MACKEREL in New Zealand.
In Australia SCALY MACKEREL refers to *Amblygaster postera*.

Marketed

Fresh: whole gutted; whole gutted; filets.

Frozen: whole gutted; filets.

Smoked: whole gutted, hot-smoked; gutted, split down the back, washed, brined and cold-smoked as for kippers (German: FLECKMAKRELE, also hot-smoked); slices of cold-smoked filets in edible oil (semi-preserve).

Salted: whole gutted, pickled-salted (U.K.); gutted, split down the back and pickle-salted (BOSTON MACKEREL (U.S.A.); filets pickle-salted (Canada); headed, gutted, pickle-salted in barrels for 2 to 3 months (Mediterranean); small mackerel are cured in this way rather like anchovies.

Dried: tunnel dried (S.Africa); in Japan: + SHIOBOSHI, + FUSHI RUI.

Canned: headed, gutted and split, but mostly filleted, in tomato purée, oil or white wine; also in other sauces, jelly, like herring products; pan-dressed or seasoned meat in Japan.

Semi preserved: pieces or fillet, salted, cooked in vinegar-acidified brine and packed in glass jars with spices.

Roe: hard roes and soft roes canned (Norway).

en Australie et BLUE MACKEREL (anglais) en Nouvelle-Zélande.

Commercialisé

Frais : entier non vidé; entier et vidé; filets.

Congelé : entier non vidé; filets.

Fumé : entier et vidé, fumé à chaud; vidé, fendu le long du dos, lavé, saumuré et fumé à froid comme les kippers (en Allemagne: FLECKMAKRELE sont aussi fumés à chaud); tranches de filets fumés à froid, avec de l'huile (semi-conserve).

Salé : entier et vidé, salé à sec (Grande-Bretagne); vidé, fendu et salé à sec (BOSTON MACKEREL) (E.U.); filets salés à sec (Canada); étêté, vidé et salé à sec en barils pendant 2 à 3 mois (Méditerranée); les maquereaux de petite taille sont traités presque comme les anchois.

Séché : en tunnels (Afrique du Sud); au Japon: + SHIOBOSHI, + FUSHI-RUSI.

ConsERVE : poisson étêté, vidé et tranché, mais principalement fileté, en sauce tomate, à l'huile ou au vin blanc; également avec d'autres sauces, en gelée, comme les produits du hareng; chair panée ou assaisonnée au Japon.

Semi-conserve : morceaux de filets salés cuits dans une saumure vinaigrée et mis en bocal avec des épices.

Rogue : rogues et laitances mises en conserve (Norvège).

607

MACKEREL SHARK

REQUIN-TAUPE

DAN: Sildehaj
DUT: (a) Neushaai, (c) Haringhaai, (d) Wittehaai
FIN: (a) Sillihai
GER: (a) Heringshai
GRE: Skylopsaro, karhaais
ICE: Hámeri
ITA: Smeriglio
JPN: Mōka-zame
KOR: 약상어속, aksangeosok
NOR: (a) Håbrann, (c) Makrellhaj
POL: Zarlacze, lamny
POR: (a) Tubarão-sardo, (c) Tubarão-anequim, (d) Tubarão-de-São-Tomé

RUS: Сельдевая акула, ламна
 SCC: Ajkula, morski pas
 SCR: Psina
 SPA: Marrajo
 SWE: Häbrandshaj

LAMNIDAE

(Cosmopolitan)

The name MACKEREL SHARK has been generally applied to species of the family Lamnidae; these include among others *Isurus* and *Lamna* spp.; in international statistics *Lamna* spp. are generally referred to as + PORBEAGLE.

Main species are:

(Cosmopolite)

Le nom est généralement appliqué aux espèces de la famille des Lamnidae qui comprennent entre autres les espèces *Isurus* et *Lamna*; dans les statistiques internationales, les espèces *Lamna* se réfèrent généralement aux + TAUPE. Les lamnidae peuvent être commercialisés sous le nom de TAUPE.

Espèces principales:

***Lamna nasus* (a)**

+ PORBEAGLE
 (N. Atlantic – Europe/North America)

+ REQUIN-TAUPE COMMUN
 (Atlantique Nord – Europe/Amérique du Nord)

***Lamna ditropis* (b)**

+ SALMON SHARK
 (Pacific)

+ REQUIN-TAUPE SAUMON
 (Pacifique)

***Isurus oxyrinchus* (c)**

+ MAKO (SHARK)
 (Cosmopolitan, in warm seas)
 In Europe also referred to as MACKEREL SHARK. Pacific species referred to as + BONITO SHARK.

+ REQUIN-TAUPE BLEU
 (Cosmopolite, eaux chaudes)
 Voir + MAKO.

***Carcharodon carcharias* (d)**

+ WHITE SHARK
 (Cosmopolitan)
 See under these individual species and + SHARK.

+ GRAND REQUIN BLANC
 (Cosmopolite)
 Voir ces espèces individuelles et + REQUIN.

608**MACKEREL STYLE SPLIT FISH**

DAN: Flækket makrel
 DUT: Lings du rug opengesneden vis
 FIN: Halkaistu kala
 GER: Geflecker Fisch
 ITA: Pesco aperto dal dorso
 JPN: Sebiraki
 NOR: Kippersflekking
 POL: Ryba rozplątana wzdłuż grzbietu
 POR: Cavala escalada
 RUS: Скумбрия распластанная по хребту
 SCC: Riba raspolučena kao skuša
 SCR: Rasplačena riba vrste skuše
 SWE: Dubbelfilä sammanhängande i buken

Fish that have been split along the back, leaving in the backbone.
 Also called KIPPER-SPLIT.

Poisson qui a été ouvert par le dos et dont on a laissé l'arête centrale.

609**MAKASSAR FISH**

(Indonesia)

Anchovies, headed, salted for several days and then mixed with rice, yeast and spices; packed in bottles in the resultant red pickle. Similar product in Japan is + SUSHI (i).

Anchois étêtés, salés pendant plusieurs jours, puis mélangés à du riz, de la levure et des épices; mis en bocaux dans la marinade d'origine. Produit semblable au Japon: + SUSHI (i).

610**MAKO (SHARK)****MAKO**

DAN: Sildehaj
 DUT: Haringhaai
 FIN: Makrillihai
 GER: Mako, Makrelenhai
 GRE: Karhaiás
 ITA: Squalo mako, ossirina
 JPN: Aozame
 KOR: 청상아리, cheongsangari
 NOR: Makrellhai
 POL: Rekin-mako, rekin ostronosy
 POR: Tubarão-Anequim
 RUS: Атлантическая серо-голубая акула, акулка-мако
 SCC: Mako ajkula
 SCR: Psina du gonasa, kucina
 SPA: Marrajo
 SWE: Makrillhaj
 TUR: Dikburun

Isurus oxyrinchus* or/ou *Isurus glaucus

(Cosmopolitan, in warm seas)
 Belongs to the Lamnidae family (see + MACKEREL SHARK).

Also called ATLANTIC MAKO, SHARPNOSE MACKEREL SHARK; in Europe, also referred to as MACKEREL SHARK; the Pacific species referred to as + BONITO SHARK.
 For ways of marketing, see + SHARK.

(Cosmopolite, eaux chaudes)
 De la famille des Lamnidae (voir + REQUIN MAQUEREAU).
 Appelé aussi REQUIN-TAUPE BLEU.
 Pour la commercialisation, voir + REQUIN.

611**MAM-RUSOT**

(Vietnam)

MAM-RUSOT

(Vietnam)

Fermented fish paste made from flesh and entrails, other kinds of fermented fish paste or MAM are also made in the area.
 Similar product in Japan is + SHIOKARA.

L'une des pâtes de poisson fermenté, ou MAM, à base de chair et de viscères.
 Produit semblable au Japon: + SHIOKARA.

612**MANNITOL****MANNITOL**

DAN: Mannitol
 DUT: Mannitol
 FIN: Mannitoli

GER: Manitol
 ICE: Manitol
 ITA: Mannitolo
 JPN: Mannitto
 NOR: Mannitol
 POL: Manitol (ekstrakt z krasnorostów)
 POR: Manitol
 RUS: Маннит (спирт из водослей)
 SCC: Manitol
 SCR: Manit
 SPA: Manitol
 SWE: Mannitol
 TUR: Marinitol

Carbohydrate extracted from + BROWN ALGAE; roughly the equivalent of sugars in land plants.

Polyalcool extrait des + ALGUE BRUNE, équivalent approximativement aux sucres des plantes terrestres.

613

MANTA

DAN: Djævlerokke
 FIN: (a) Paholaisrausku
 GER: Teufelsrochen, Manta
 GRE: Diavolos, teratos
 ITA: Manta, diavolo di mare
 NOR: Djevlerokke
 POL: Manta, mobula
 POR: (a) Manta, (d) Jamanta
 RUS: Мантовье
 SCC: Davolja raža
 SCR: Golub uhan
 SPA: Manta
 SWE: Jättemanta, djävulsrocka

MANTE**MOBULIDAE**

(Atlantic/Pacific – N.America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Belong to the order Rajiformes (see + RAY).

Appartiennent à l'ordre des Rajiformes (voir + RAIE).

Also commonly known as + DEVILFISH.

***Manta birostris* (a)**

ATLANTIC MANTA

MANTE ATLANTIQUE

***Manta hamiltoni* (b)**

PACIFIC MANTA

MANTE DU PACIFIQUE

***Mobula hypostoma* (c)**

DEVIL RAY
(Atlantic)

MANTE DIABLE
(Atlantique)

***Mobula mobular* (d)**

+ DEVILFISH
(Atlantic/Mediterranean)

+ MANTE
(Atlantique/Méditerranée)

614

MARINATED FISH**POISSON MARINÉ**

DAN: Marineret fisk
 DUT: Marinade, gomarineerde vis
 FIN: Marinoitu kaia
 GER: Marinade

ICE: Kryddsúrsaður fiskur
 ITA: Ammarinato
 NOR: Marineret fisk
 POL: Marynaty rybne
 POR: Peixe em escabeche
 RUS: Маринад
 SCC: Riba u marinadi
 SCR: Marinada
 SPA: Escabeche
 SWE: Marinerad fisk
 TUR: Balik turşusu

Fish, especially herring, cured in acidified brine with or without spices, in special containers or barrels; after curing packed in mild acidified brine, also with spices, vegetable or other flavouring agents; e.g. + ROLLMOPS, BISMARCK HERRING. Marketed semi-preserved, aslo with preserving additives; also with sauces, mayonnaise, rémoulades (e.g. FEINMARINADEN, + DELICATESSEN PRODUCTS). In Germany also called 'KALTMARINADEN', but antiquated term. Other terms have been replaced too: BRATMARINADEN: + BRATFISCHWARE: KOCHMARINADEN: + KOCHFISCHWAREN. See also + ACID CURED FISH, + VINEGAR CURED FISH.

Poisson, particulièrement hareng, traité dans une saumure acidifiée, avec ou sans épices, dans des récipients spéciaux ou des barils; recouvert ensuite d'une saumure plus douce, avec addition d'épices, légumes ou autres aromates; ex. + ROLLMOPS, + HARENG BISMARCK. Commercialisé en semi-conserves, avec adjonction d'antiseptiques, ou en sauce, mayonnaise, rémoulade (FEINMARINADEN, + DELICATESSEN PRODUCTS). En Allemagne appelé encore 'KALTMARINADEN' (terme désuet). Les termes BRATMARINADEN et KOCHMARINADEN ont été remplacés respectivement par + BRATFISCHWAREN et + KOCHFISCHWAREN. Voir aussi + ACID CURED FISH, + POISSON AU VINAIGRE.

615

MARINADE

(France)

MARINADE

DAN: Marinade
 DUT: Marinade
 FIN: Marinadi
 GER: Marinade
 ITA: Marinata, scabeccio
 KOR: 청어숙, cheongeosok
 NOR: Marinade
 POL: Marynata
 POR: Escabeche
 SPA: Escabeche
 SWE: Marinad

Acidified brine, also with spices, sugar, sometimes wine and/or oil, and other flavouring ingredients. Used to prepare + MARINATED FISH. The term is also used in other countries. Very similar to + ESCABECHE.

Saumure acidifiée, avec ou sans épices, additionnée de sucre, parfois de vin et/ou d'huile, et autres aromates. Sert à préparer les + MARINADE. Terme adopté dans différents pays. Très semblable à + ESCABÈCHE.

MARLIN**MAKAIRE**

DAN: Marlin
 DUT: Marlijn (a) Zwarte marlijn, (b) Blauwe marlijn, (c) Gestreepte marlijn, (d) Witte marlijn
 FIN: Marliini
 GER: Marlin, Speerfisch
 ITA: Pesce lancia (marlin)
 JPN: Kajiki, makajiki, shirokawa, kurokawa
 KOR: 황새치과, hwangsaechigwa
 POL: Makaira, marlin
 POR: Espadim
 RUS: Макайры, марлины
 SCC: Marlin
 SCR: Marlin
 SPA: Marlin
 SWE: Spjutfisk

MAKAIRA spp.

(Cosmopolitan)

Sometimes is used synonymously with:

(Cosmopolite)

Aussi appelé VARE ou VAREY (Antilles) ou MARLIN, nom réservé, en français pour les espèces:

TETRAPTURUS spp.

(See + SPEARFISH); both belonging to the family Istiophoridae (see + BILLFISH).

Tous deux genres de la famille des Istiophoridae (voir + VOILIER et MARLIN).

Makaira indica or/ou Makaira marlina (a)+ BLACK MARLIN
(Pacific/Indian Ocean)+ MAKAIRE NOIR
(Pacifique/Océan indien)***Makaira nigricans (b)***+ BLUE MARLIN
(Atlantic – N.America)+ MAKAIRE BLEU
(Atlantique – Amérique du Nord)***Tetrapturus audax (c)***+ STRIPED MARLIN
(Pacifc)+ MARLIN RAYÉ
(Pacifique)***Tetrapturus albidus (d)***+ WHITE MARLIN
(Atlantic – N.America) (Pacific-Japan)+ MAKAIRE BLANC
(Atlantique – Amérique du Nord) (Pacifique – Japon)**Marketed**

Marketed fresh or frozen, also used for fish sausage (Japan); spice-cured (Japan); occasionally smoked (U.S.A.).

Commercialisé

Commercialisé frais ou congelé; sert aussi dans la fabrication des saucisses de poisson (Japon); traité aux épices (Japon); parfois fumé (E.U.).

MATJE CURE HERRING

DAN: Matjessild
 DUT: Pekelmaatjes
 FIN: Matjessuolattus silli
 GER: Matjeshering, Matjesgeslazener Hering
 ICE: Matjessild
 ITA: Maatjes
 NOR: Matjestilvirket sild
 POL: Matjes-śledź słabo solony, dziewiczcy
 POR: Arenque em salmoira

RUS: Малосолёная сельдь
 SCC: Usoljena haringa
 SCR: Matjes soljena heringa
 SWE: Matjessill

(i) Young fat herring (+ MATJE HERRING), gutted, roused, mild cured and packed in barrels which are filled up with brine pickle maintained at 80% strength; usually made from herring caught early in the season. SCOTCH MATJES are packed in half-barrels, according to size: Large matjes: not less than 11¼ in. long, about 250 to half-barrel. Selected: not less than 10¼ in. long, 325 to 350 to half-barrel. Medium: not less than 9½ in. long 400 to 430 to half-barrel. Matjes: not less than 9¼ in. long, 450 to 475 to half-barrel.

(ii) In Germany the term 'MATJES GESALZENER HERING' refers to gibbed fat herring, light cured with a mixture of salt, sugar, and sometimes saltpetre, packed in barrels; marketed mainly as raw material for manufacture of MATJES FILLETS (e.g. MATJESFILET AUF NORDISCHE ART), + ANCHOSEN and + DELICATESSEN PRODUCTS.

(iii) In Sweden the terms 'MATJESFILÉER' and 'MATJESSILL' are also used to designate fillets and tidbits (respectively) of sugar cured herring; mostly in cans.

(i) Jeune hareng gras (+ MATJE HERRING) vidé mélangé à du sel sec, légèrement macéré et mis en barils avec une saumure maintenue à 80% de saturation; préparé habituellement avec les premiers harengs de la saison. Les SCOTCH MATJES sont conditionnés en demi-barils, suivant leur taille: Gros matjes: pas moins de 11¼ pouces, env. 250 par demi-baril. Sélectionnés: pas moins de 10¼ pouces, 325 à 350 par demi-baril. Moyens: pas moins de 9½ pouces, 400 à 430 par demi-baril. Matjes: pas moins de 9¼ pouces, 450 à 475 par demi-baril.

(ii) En Allemagne, le terme, 'MATJES GESALZENER HERING' s'applique au hareng gras éviscéré, légèrement traité avec un mélange de sel, de sucre, quelquefois du salpêtre et mis en barils; commercialisé surtout comme matière première pour la fabrication de MATJES FILLETS (MATJESFILET AUF NORDISCHE ART). + ANCHOSEN et + DELICATESSEN.

(iii) En Suède, les termes 'MATJESFILÉER' et 'MATJESSILL' servent aussi à désigner respectivement les filets et les petits morceaux de filet ('tidbits') de hareng mariné avec du sucre; surtout en boîtes.

MATJE HERRING**MATJE (PAYS-BAS)**

DAN: Matjessild
 DUT: Maatjes haring
 FIN: Matjessilli, nuori silli
 GER: Matjeshering
 ICE: Matjessild
 ITA: Aringhe maatjes
 NOR: Matjessild
 POL: Matjesy (śledzie)
 RUS: Мати (неповолозрелая жирная сельдь)
 SWE: Icke könsmogen sill

Young fat herring with gonads only slightly, or not, developed.
 Used for the manufacture of + MATJE CURED HERRING.

Petit hareng gras dont les gonades ne sont que peu ou pas développées.
 Utilisé pour la préparation de + MATJE CURED HERRING.

619

MATTIE

(G.B.)

KOR: 청어속, cheongeosok

A description applied to + HARD SALTED HERRING of a certain size-range; it is not an alternative to MATJE or + MATJE CURED HERRING. See also + CROWN BRAND.

Correspond au + HARD SALTED HERRING (Hareng fortement salé, d'une certaine taille); ne pas confondre avec MATJE ou + MATJE CURED HERRING. Voir aussi + CROWN BRAND.

620

MEAGRE**MAIGRE COMMUN**

DAN: Ørnefisk
DUT: Ombervis
FIN: Kotkakala
GER: Adlerfisch
GRE: Mayáticos aerós
ICE: Baulfiskur
ITA: Bocca d'oro
KOR: 보구치속, boguchisok
POL: Kulbin
POR: Corvina-legitama
RUS: Серебристый горбыль
SCC: Grb
SCR: Grb, sjenka
SPA: Corbina
SWE: Havsgös
TUR: San agiz, işkine

Argyrosomus regius

(E. Atlantic/Mediterranean – W. Africa)

Belongs to the family Sciaenidae (see + CROAKER and + DRUM). Also called MAIGRE, CROAKER, JEWFISH, SHADEFISH.

(Atlantique de l'Est/Méditerranée – Afrique occidentale)

Appartient à la famille des Sciaenidae (voir + TAMBOUR). Peut être commercialisé sous le nom MAIGRE.

621

MEDITERRANEAN LING**LINGUE ESPAGNOLE**

DAN: Middelhavslange
DUT: Middellandse zee-leng
GER: Mittelmeer-leng
GRE: Mourouna
ITA: Molva occhiona
NOR: Atlanterhavslange
POR: Donzela-do-Mediterrâneo/Maruca espanhola
SCC: Manić morski
SCR: Manic morski
SPA: Arbitán
TUR: Gelincik

Molva dypterygia macrophthalma

(Atlantic/Mediterranean)
Also called SPANISH LING.

See also + LING.

(Atlantique/Méditerranée)

Voir aussi + LINGUE.

622

MEDIUM SALTED FISH**POISSON MOYENNEMENT SALÉ**

DUT: Matig gezouten vis
GER: Mittelsalzung
GRE: Elafrea alatismeno psaei
ITA: Pesce mediamente salato
JPN: Hitoshio-mono
NOR: Medium salted fisk
POL: Ryba łagodnie solona
POR: Peixe mediamente salgado
RUS: Среднесоленая рыба
SCC: Srednje soljena riba
SCR: Srednje soljena riba
SPA: Pescado semi-salado
SWE: Lätsaltad fisk
TUR: Orta tuzlu balik

Fish cured by using 20 to 28 parts of salt to 100 parts of fish by weight; product contains 30% to 40% salt on a dry weight basis.

Also called + HALF-SALTED FISH.

Poisson traité en utilisant 20 à 28 parties de sel en poids pour 100 parties de poisson; le produit sec contient de 30 à 40% de sel.

Appelé aussi + POISSON DEMI-SWEL.

623

MEGRIM**CARDINE FRANCHE**

DAN: Glashvarre
DUT: Scharretong
FIN: Lasikampela
GER: Scheefschnut, Flügelbutt
GRE: Glössá
ICE: Stórkjafsta
ITA: Rombo giallo
NOR: Glassvar
POL: Smuklica
POR: Areeiro
RUS: Мегрим
SPA: Líseria, gallo
SWE: Glasvar

Lepidorhombus whiffiagonis

(N.E. Atlantic)

Also called CARTER, MEG, SAIL-FLUKE, WEST COAST SOLE, WHIFF, + WHITE SOLE.

(Atlantique Nord-Est)

Peut être commercialisé sous le nom de CARDINE.

Marketed

Fresh: whole gutted, filets.

Smoked: hot-smoked, gutted.

Commercialisé

Frais : entier et vidé; filets.

Fumé : vidé et fumé à chaud.

624

MEIKOTSU

(Japan)

MEIKOTSU

(Japan)

KOR: 청상아리, cheongsangari

Soft bone of shark or skate cut into pieces, boiled, then cooled in water, the

Cartilage de requin ou de raie découpé en morceaux, bouilli puis refroidi dans de

remaining muscle and hard bone are removed, and then boiled again, dried in the sun. Exported to China.

l'eau; la chair et le cartilage restants sont remis à bouillir, puis séchés au soleil. Exporté en Chine.

625

MEJI

(Japan)

MEJI

(Japan)

KOR: 고등어과, godeungeogwa

Japanese name for young stage of large-sized tuna, including + BLUEFIN, + BIGEYE and + YELLOWFIN TUNAS. Used commercially in the same manner as adults.

Désigne au Japon les jeunes thons de grande taille comprenant + THON ROUGE, + THON OBSESE PATUDO, + ALBACORE. Utilisé commercialement comme les thons adultes.

626

MENHADEN**MENHADEN**

DAN: Menhaden
FIN: Menhaden
ICE: Menhaden
ITA: Alaccia americana
POL: Menhaden
POR: Menhadem
RUS: Менхэден
SPA: Menhaden, lacha
SWE: Menhaden

BREVOORTIA* spp.**Brevoortia tyrannus* (a)**

ATLANTIC MENHADEN
(Atlantic)

MENHADEN TYRAN
(Atlantique)

***Brevoortia patronus* (b)**

LARGE SCALE MENHADEN
(Atlantic)
Belonging to the family Clupeidae.
Also called BUNKER, POGY, MOSSBUNKER, SHAD.
These spp. are sought solely for their value as raw material for fish meal and oil (U.S.A.).

MENHADEN ÉCAILLEUX
(Atlantique)
De la famille des Clupeidae.
Espèces destinées uniquement à la fabrication d'huile et de farine de poisson (E.U.).

627

MENOMINEE***Prosopium quadrilaterale***

(Freshwater – U.S.A./Japan)
Belonging to the family Salmonidae; similar to + WHITEFISH.

(Eaux douces – États-Unis/Japon)
De la famille des Salmonidae; semblable aux + CORÉGONE.

628

MERSIN

(Turkey)

MERSIN

(Turquie)

KOR: 철갑상어과, cheolgapsangeogwa

Salted sturgeon.

Esturgeon salé.

629

MIDDLE

(U.S.A.)

MIDDLE

(E.U.)

KOR: 곱치과, gomchigwa

Large piece of dried salted cod obtained after removal of napes, tail and thin part of belly.
Also called + STEAK.

Gros morceau de morue salée et séchée, obtenu après l'enlèvement des flancs, de la queue et de la paroi abdominale.
Appelé aussi + STEAK.

630

MIETTES

(France)

MIETTES

ITA: Fiocchi di tonno
POR: Bocadós (de Atum)
SPA: Migas (de tunidos)

Small pieces of tuna meat obtained when cooked fish is cut into slices; the designation 'miettes' is only permitted for tuna products.

Petits morceaux de chair de thon qui tombent lors du découpage en tranches du poisson préalablement cuit; le terme 'miettes' n'est autorisé que pour des produits à base de thon.

631

MIGAKI-NISHIN

(Japan)

MIGAKI-NISHIN

(Japan)

Herring pandressed and cut into fillets, then dried in the sun without salting.

Hareng pané coupé en filets, puis séché au soleil sans salage préalable.

632

MILD CURED FISH

DUT: Licht gezouten en/of licht gerookte vis
FIN: Kevyesti suolattu tai savustettu kala
GER: Mild behandelte Fisch
ICE: Lettverkaður fiskur
ITA: Pesce semi-conservato
JPN: Amajio, usujio
NOR: Lettvirket fisk
POL: Ryba słabo solona, wędzona
POR: Peixe ligeiramente curado
RUS: Слабосоленая рыба
SCC: Blago soljena riba

SCR: Lagano obradjena riba, lagano soljena riba
TUR: Haffif tuzlu balik

Fish that have been salted or smoked lightly and have limited keeping quality; e.g. MILD CURED SALMON. See also + LIGHT CURE, applying specifically to salting, and + MILD SMOKED FISH.

Poisson qui a été légèrement salé ou fumé et n'a qu'une durée limitée de conservation; ex. MILD CURED SALMON. Voir aussi + SALAGE LÉGER, et + POISSON LÉGÈREMENT FUMÉ.

633

MILD SMOKED FISH**POISSON
LÉGÈREMENT FUMÉ**

DAN: Lettrøget fisk
DUT: Licht gerookte vis
FIN: Kevyesti savustettu kala
GER: Mild geräucherter Fisch
GRE: Elaфра Kaenisto psari
ICE: Léttrøyktur fiskur
ITA: Pesce lievemente affumicato
JPN: Karui kunsei
KOR: 청어숙, cheongeosok
NOR: Lettrøkt fisk
POL: Ryba podwędzona
POR: Peixe ligeiramente fumado
RUS: Слабокопченая рыба
SCC: Blago dimljena riba
SCR: Lagano dimljena riba
SPA: Pescado ligeramente ahumado
SWE: Lättrökt fisk
TUR: Haffif fume balik

Fish that have been smoke-cured for only a short period to develop slightly smoky flavour; also called LIGHT SMOKED FISH. See also + MILD CURED FISH as more general term applying to mild smoking and light salting.

Poisson traité par fumage pendant une très courte durée afin de lui donner un léger goût de fumé. Voir aussi + MILD CURED FISH, terme qui s'applique de façon générale pour un fumage et un salage légers.

634

MILKER HERRING
(U.S.A.)**MILKER HERRING**
(E.U.)

DUT: Melkers
FIN: Maitisilli
GER: Milchnerhering
KOR: 청어숙, cheongeosok
NOR: Melkesild

+ DUTCH CURED HERRING with gonads left in, packed in small barrels holding about twelve fish; for N.American delicatessen trade. Also called MELKER, MILKER, NORWEGIAN MILKER.

Hareng façon Hollande (+ DUTCH CURED HERRING), avec les gonades, mis en petits barils contenant environ douze poissons; hors-d'œuvres prisé en Amérique de Nord. Appelé aussi MELKER, MILKER, NORWEGIAN MILKER.

635

MILKFISH**CHANIDÉ**

DUT: Bandeng, melkvis
FIN: Maitokala
GER: Milchfisch
ITA: Cefalone
JPN: Sabahii
KOR: 갯농어, gaetnongeo
POL: Chanos
POR: Peixe-leite
RUS: Ханосовые
SPA: Sabalote
SWE: Mjölkfisk

CHANIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Chanos chanos

CHANOS

(East Asia)
Also called BANDENG or BANDANG.

(Asie orientale)

636

MILT**LAITANCE**

DAN: Rogn
DUT: Hom
FIN: Maiti
GER: Milch
GRE: Taramás-avgó
ICE: Svil
ITA: Uovi di pesce
JPN: Shirako
NOR: Melke
POL: Mlecz
POR: Látceas
RUS: Молоки
SCC: Mleč
SCR: Mlijec ikra
SPA: Criadillas
SWE: Mjölke

Gonads from male fish, often called SOFT ROE; sold fresh, canned, particularly milts from herring, mackerel, etc. See also + ROE.

Gonades de poisson mâle: commercialisées fraîches, en conserve (particulièrement les laitances de hareng, maquereau, etc). Voir aussi + ROGUE.

637

MINCED FISH**POISSON HACHÉ**

Minced fish flesh used for further processing, fre from skin and bones. See also + BLOCKS, + SURIMI.

Chair de poisson hachée, sans peau ni arêtes, utilisée pour des préparations variées. Voir aussi + BLOCS, + SURIMI.

638

MINKE WHALE**PETIT RORQUAL**

DAN: Vågehvæl
DUT: Dwergvinvis
FIN: Lahtivalas
GER: Zwergwal

GRE: Phalaena
 ICE: Hrafnreyður, hreftna
 ITA: Balenottera rostrata
 JPN: Koiwashijujira
 KOR: 밍크고래, mingkgorae
 NOR: Vågehval
 POL: Pletwal karłowaty
 POR: Baleia anã, gorqual-miúdo
 RUS: Малый полосатик
 SPA: Ballena pequeña
 SWE: Vikval, minkval

Balaenoptera acutorostrata

(Cosmopolitan)

Also called DAVIDSON'S WHALE, LESSER RORQUAL, LITTLE PIKED WHALE, PIKEHEADED WHALE, SHARP HEADED FINNER WHALE. Captured mainly off Norway. See + WHALES.

(Cosmopolite)

Capturé surtout au large de la Norvège.

Voir + BALEINES.

639

MIRIN

(Japan)

Sweet liquor brewed from rice. Used for various fish products in Japan; e.g. + MIRINBOSHI, + KAMABOKO, + KABAYAKI, + UOMISO.

MIRIN

(Japan)

Alcool doux de riz utilisé pour de nombreux produits de poisson (Japan); ex. + MIRINBOSHI, + KAMABOKO, + KABAYAKI, + UOMISO.

640

MIRIN-BOSHI

(Japan)

Also called SAKURABOSHI or SUEHIROBOSHI. Split fish usually without head, dried after soaking in seasonings consisting of either soy sauce, sugar and MIRIN or salt, sugar, MIZUAME (millet-jelly) and gelatine or agar-agar. Fish used are sardine, round herring, saury, small porgy, puffer, small flatfish, barracuda, pollock meat, squid meat, etc.

MIRIN-BOSHI

(Japan)

Appelé aussi SAKURABOSHI ou SUEHIROBOSHI. Poisson tranché généralement étêté, et séché après trempage dans des assaisonnements consistant soit en sauce de soja, sucre et + MIRIN soit en sel, sucre, MIZU-AME (gelée de millet) et gélatine ou agar-agar. Les poissons utilisés sont la sardine, la shadine, la samma, le spare, l'orbe, le petit poisson plat, le barracouda, la chair de lieu, la chair de calmar, etc.

641

MIRROR DORY

Zenopsis nebulosus

(Australia/New Zealand)
 Sometimes called SILVER DORY.

(Australie/Nouvelle-Zélande)

642

MOJAMA

(Spain)

MOJAMA

(Espagne)

ITA: Musciame di tonno
 KOR: 고등어과, godeungeogwa
 POR: Mochama
 SPA: Mojama

Strips of salted dried tuna. See also + DESCARGAMENTO (Spain).

Lanières de thon salé et séché. Voir aussi + DESCARGAMENTO (Espagne).

643

MOJARRA

BLANCHE

JPN: Amagi
 POR: Beicinho, Mucharra

GERRIDAE

(Atlantic/Pacific – Japan/
 N.America, Antilles)

(Atlantique/Pacifique – Japon/
 Amérique du Nord, Antilles)

644

MOKI

SAINT-PAUL MOKI

Latridopsis ciliaris

(Southern Indian and Pacific Oceans)

(Sud Océan Indien et Océan Pacifique)

Also called BLUE MOKI (family Latridiidae).

Appelé aussi BLUE MOKI (anglais) (famille des Latridiidae).

To be distinguished from RED MOKI *Cheilodactylus spectabilis* (family Cheilodactylidae).

A distinguer de *Cheilodactylus spectabilis* (famille des Cheilodactylidae).

645

MOLA

POISSON-LUNE

DAN: Klumpfisk
 DUT: Maanvis
 FIN: Möhkäkala
 GER: Mondfisch
 GRE: Fegarópsaro
 ICE: Tunglfiskur
 ITA: Pesce luna
 JPN: Manbō
 KOR: 개복치, gaebokchi
 NOR: Månefisk
 POL: Samogłów
 POR: Peixe-lua, lua
 RUS: Луна-рыба
 SCC: Bucanj
 SCR: Bucanj
 SPA: Pez luna
 SWE: Klumpfisk
 TUR: Pervane

MOLIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Mola mola (a)**OCEAN SUNFISH**
(Atlantic/Pacific)

Also called MOLE-BUT

MOLE COMMUN

(Atlantique/Pacifique)

Masturus lanceolatus or/ou Mola lanceolata (b)**SHARPTAIL MOLA**(Atlantic/Mediterranean,
perhaps cosmopolitan)(Atlantique/Méditerranée,
peut-être cosmopolite)**646****MOLUHA**

(Egypt)

Fermented fish product.

MOLUHA

(Egypte)

Produit de poisson fermenté.

647**MONKFISH**

KOR: 아귀과, agwigwa

Le terme 'MONKFISH'
(anglais) est utilisé:(i) The name MONKFISH or
MONK is commonly used for
+ ANGLERFISH (*Lophiidae*)
particularly ANGLER (*Lophius*
piscatorius).(ii) Name also used for
+ ANGEL SHARK (*Squatina*
squatina) belonging to the
family *Squatinaidae*.(iii) In New Zealand refers to
Kathetostoma giganteum. Also
known as GIANT
STARGAZER (family
Uranoscopidae).(i) Généralement pour les
Lophiidae (+ BAUDROIE),
particulièrement *Lophius*
piscatorius.(ii) Pour *Squatina squatina*
(+ ANGE DE MER), de la
famille des *Squatinaidae*.(iii) En Nouvelle-Zélande
s'applique à *Kathetostoma*
giganteum. Aussi connu
comme GIANT STARGAZER
(anglais) (famille des
Uranoscopidae).**648****MOONFISH**ICE: Skötuselur
ITA: Pesce ascia
POL: Womer
POR: Corcovado
RUS: Рыба-полумесяц, обыкновенный вомер**ASSIETTE**(i) In North America the
name refers to *Vomer spp.*
belonging to the family
Carangidae (see + JACK, etc.).(ii) In Europe, the name
'MOONFISH' refers to
+ OPAH (*Lampris guttatus*)(i) Désigne les espèces *Vomer*
de la famille des *Carangidae*
(voir + CARANGUE). Aussi
appelé LURE ou
CORDONNIER.(ii) En Europe, le nom
'MOONFISH' (anglais)
s'applique à *Lampris guttatus*
(+ LAMPRIE).belonging to the family
Lampridae.(iii) Name is also used for
+ TUSK (*Brosme brosme*)
belonging to the family
Gadidae.(iii) Le nom 'MOONFISH'
(anglais) est aussi utilisé
pour *Brosme brosme*
(+ BROSME).**Vomer declivitrans (a)**

PACIFIC MOONFISH

Selene setapinnis or/ou Vomer setapinnis (b)

ATLANTIC MOONFISH

MUSSO ATLANTIQUE

649**MORAY**DAN: Muræne
DUT: (a) Murene
FIN: Mureena, (c) Vihermureena
GER: Muräne
GRE: Smérna
ICE: Múrena
ITA: Morena
JPN: Utsubo
KOR: 알락곰치속, alrakgomchisok
NOR: Murene
POL: Murena
POR: Moreia
RUS: Мурена
SCC: Mrina, murina, žutošarka
SCR: Mrina
SPA: Morena
SWE: Muråna
TUR: Merina**MURÈNE****MURAENIDAE**

(Atlantic/Pacific)

(Atlantique/Pacifique)

Also known as MORAY EEL.

Muraena helena (a)**MORAY**(Tropical Atlantic/
Mediterranean)

Also called MURRY.

MURÈNE D'EUROPE(Atlantique tropical/
Méditerranée)**Gymnothorax mordax (b)****CALIFORNIA MORAY**
(Tropical Pacific)**MURÈNE DE CALIFORNIE**
(Pacifique tropical)**Gymnothorax funebris (c)****GREEN MORAY**
(Atlantic - N.America)**MURÈNE VERTE**
(Atlantique - Amérique du
Nord)

See also + EEL.

Voir aussi + ANGUILE.

650**MORT**

Young + SEA TROUT.

Jeune + TRUITE DE MER.

651

MORWONG**CASTANETTES,
CASTANETTES
TARAKIHI*****Nemadactylus macropterus***

(Australia/New Zealand)
Also called JACKASS FISH and SILVER PERCH in Australia, + TARAKIHI in New Zealand. Belongs to the family Cheilodactylidae which includes two other less important commercial species

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Appartient à la famille des Cheilodactylidae qui comprend deux autres espèces de moindre importance commerciale:

Cheilodactylus spectabilis

BANDED MORWONG
(Australia)

(Australie)

RED MOKI
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Nemadactylus douglasi

GREY MORWONG
(Australia)

(Australie)

PORAE
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Marketed

Fresh, usually whole, gutted or as fillets.
Also as frozen fillets, sometimes in ready-to-cook packs.

Commercialisé

Commercialisé frais, habituellement entier, vidé ou en filets.
Aussi en filets congelés parfois en emballage (ou conditionnements) prêts à cuire.

652

MOTHER-OF-PEARL**NACRE**

DAN: Perlemor
DUT: Parelmoer
FIN: Helmiäinen
GER: Perlmutter
GRE: Márgaron
ICE: Perlumóóir
ITA: Madreperla
JPN: Shinju-só
NOR: Perlemor
POL: Macica perlowa
POR: Nácar
RUS: Жемчужница (моллюск)
SPA: Nácar
SWE: Pärlemor
TUR: Sedef

Nacreous layer on the inside of the shell of a number of molluscs, used as an ornamental material.

Couche nacrée tapissant l'intérieur de la coquille de certains mollusques; utilisée comme matériau ornamental.

653

**MOTHER-OF-PEARL
SHELL**

DAN: Perlemusing
DUT: Parelmoerschelp
FIN: Jalohelmissimpukka
GER: Perlmuschel
GRE: Margaritofóro stridi
ICE: Perlumoóurskel
ITA: Ostrica perlifera
JPN: Shirochōgai, kurochogai, akoyagai
KOR: 진주조개과, jinjujogaegwa
NOR: Perlemorskjell
POL: Perłopława
POR: Madre-pérola
RUS: Раковина жемчужницы
SPA: Madreperla
TUR: Sedef

Pinctada maxima* or/ou *Pinctada margaritifera

(Australia)

(Australie)

Pinctada martensii

(Japan)

(Japan)

654

MULLET**MUGE ou MULET**

DAN: Multe
DUT: (a) Dunlipharder, (c) Goudharder, (e) Diklipharder
FIN: (a) Ohuthuulikeltti, (d) Paksuhuulikeltti
GER: Meeräsche
GRE: Kéfalos
ICE: Röndungur
ITA: Cefalo, muggine
JPN: Bora
NOR: Multe
POL: (a) Mugil romada, (c) Mugil zlotogłowy, (e) Mugil cefal, (i) Aldrycheta
POR: Tainha, mugem
RUS: Кефальевые
SCC: Cípal
SCR: Cípli
SPA: Lisa, galupe, capiton, mujol
SWE: Multe, (d) Tunnläppad multe, (e) Tjockläppad multe
TUR: Kefal, (a) Has kefal, (c) Altınbaş kefal pulatarina

MUGILIDAE

Various species in the Atlantic for which the recommended trade name in U.K. is GREY MULLET. Also called GOLDEN MULLET, SILVER MULLET (U.S.A.), JUMPING MULLET (U.S.A.); not to be confused with + SURMULLET (*Mullus surmuletus*).

Il existe différentes espèces dans l'Atlantique, dont les noms varient suivant les pays.

***Liza ramada* (a)**

**GREY MULLET/THIN-LIPPED
MULLET**
(Atlantic – Europe)

MULET/MULET PORC
(Atlantique – Europe)

***Liza saliens* (b)**LEAPING GREY MULLET
(Europe, especially Spain)MULET SAUTEUR
(Europe, surtout Espagne)***Liza aurata* (c)**LONG-FINNED GREY MULLET
(Europe)
Also called GOLDEN GREY
MULLETMULET DORÉ
(Europe)***Liza labrosus* or/ou *Chelon labrosus* (d)**THICK-LIPPED GREY MULLET/
LESSER GREY MULLET
(Europe)MULET LIPPU
(Europe)***Mugil cephalus* (e)**COMMON GREY MULLET
(Atlantic/Freshwater/Pacific –
Europe/N.America/
New Zealand)Also called STRIPED MULLET
(N.America), known as BLACK
MULLET in Florida and SEA
MULLET in AustraliaMULET CABOT
(Atlantique/Eaux douces/
Pacifique – Europe/Amérique
du Nord/Nouvelle-Zélande)***Mugil curema* or/ou *Mugil gaimardiana* (f)**WHITE MULLET
(Atlantic – N.America)
Also called REDEYE MULLETMULET BLANC
(Atlantique – Amérique du Nord)***Mugil georgii* (g)**SILVER MULLET
(Australia)

(Australie)

***Valamugil seheli* (h)**BLUETAIL MULLET
(Australia)

(Australie)

Aldrichetta forsteri+ YELLOWEYE MULLET
(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

To the family Mugilidae also
belong *Liza* and *Myxus* spp.
(Australia) e.g.
GREENBACKED MULLET (*Liza*
dussumieri), FLAT-TAIL
MULLET (*Liza argentea*),
DIAMOND-SCALED (*Liza*
viagensis) and SAND MULLET
(*Myxus elongatis*).A la famille des Mugilidae
appartiennent aussi les
espèces des *Liza* et *Myxus*
spp. (Australie).**Marketed****Fresh:** whole gutted, or
fillets.**Smoked:** Split along the back
and cold-smoked for several
hours after salting and
drying (U.S.A.).**Salted:** split along the back
and either drysalted or
brine-salted (U.S.A.).**Roe:** dry-salted; or dry-
salted, dried and pressed;
may also be lightly smoked
in addition; see + BOTTARGA
(Italy), in Japan + KARASUMI.**Commercialisé****Frais :** entier et vidé; filets.**Fumé :** fendu le long du dos
et fumé à froid pendant
plusieurs heures après
salage et séchage (E.U.)**Salé :** fendu le long du dos et
salé soit à sec, soit en
saumure (E.U.)**Rogue :** salés à sec; ou salés
à sec, séchés et pressés;
peuvent être en outre
légèrement fumés; voir
+ BOTTARGA (Italie) et
+ KARASUMI (Japon).**655****MUSCIAME**

(Italy)

MUSCIAME

(Italie)

KOR: 고등어과, godeungeogwa

Dolphin flesh (*Delphinus
delphis delphis*), salted and air
dried.Chair du dauphin (*Delphinus
delphis delphis*) salée et
séchée en plein air.**656****MUSSEL**DAN: Blåmusling
DUT: Mossel
FIN: (a) Sinisimpukka, (c) Hevossimpukka, (h) Viherimpukka
GER: Miesmuschel
GRE: Mýdi
ICE: Kræklingur
ITA: Mitilo, (d) Cozza pelosa
JPN: Igai
NOR: (a) Blåskjell, (c) Oskjell
POL: Omufki
POR: Mexilhão
RUS: Мидии
SCC: Dagnje
SCR: Dagnje
SPA: Mejillón
SWE: Blåmussla
TUR: Midye**MOULE**See also separate entry
for (a).Voir aussi la rubrique
individuelle pour (a).**MYTILIDAE**

(Cosmopolitan)

The Mytilidae include *Mytilus*,
Modiolus, *Volsella*, *Aulocomya*,
Choromytilus and *Perna* spp.

(Cosmopolite)

Les Mytilidae comprennent
les genres *Mytilus*, *Modiolus*,
Volsella, *Aulocomya*,
Choromytilus et *Perna* spp.***Mytilus edulis* (a)**+ BLUE MUSSEL
(N. Atlantic – Europe)
(Pacific – New Zealand)
Also cultured worldwide.+ MOULE COMMUNE
(Atlantique Nord – Europe)
(Pacifique – Nouvelle-Zélande)
Cultivée aussi dans le monde
entier.***Mytilus californianus* (b)**COMMON MUSSEL
(Pacific – N.America)
Name also used for BLUE
MUSSEL in Europe.MOULE COMMUNE
(Pacifique – Amérique du Nord)***Modiolus modiolus* (c)**HORSE MUSSEL
(Europe)

(Europe)

In New Zealand HORSE
MUSSEL refers to FAN SHELL,
Atrina pectinata.***Modiolus barbatus* (d)**BEARDED HORSE MUSSEL
(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

***Mytilus galloprovincialis* (e)**

(Mediterranean – S.E. Europe)

(Méditerranée – Europe du Sud-Est)

***Mytilus planulatus* (f)**

(Australia)

(Australie)

***Mytilus smaragdinus* (g)**+ GREEN MUSSEL
(South-east Asia)

(Asie du Sud-Est)

***Perna canaliculus* (h)**+ GREEN MUSSEL
(New Zealand)
Also called + GREEN LIPPED
MUSSEL or PERNA.

(Nouvelle-Zélande)

Marketed**Live:** whole with shells.**Fresh:** cooked meats.**Smoked:** meats may be
canned in edible oil.**Canned:** cooked meats, in
mussel liquor, brine, vinegar
solution; sauces, also with
other ingredients, mussel in
butter, sauce, mussel paste.**Semi preserved:** Cooked
meats with vinegar-acidified
brine and spices (e.g.
+ MARINADE); or packed
with jelly (like
+ KOCHFISCHWAREN).**Salted:** cooked meats bottled
in brine; cooked meats
packed in dry salt for
transport.**Bait:** used live extensively
for baiting fish hooks for line
fishing.**Commercialisé****Vivant :** en coquilles.**Frais :** chairs cuites.**Fumé :** chairs; peuvent être
conservées avec de l'huile.**ConsERVE :** chairs cuites
dans le jus même des
moules, en saumure, au
court-bouillon; présentées
farciées ou au beurre, sauces,
également avec d'autres
ingrédients, pâte de moules.**Semi-conserve :** chairs
cuites en saumure vinaigrée
et épicée (ex: + MARINADE)
ou recouvertes de gelée
(comme les
+ KOCHFISCHWAREN).**Salé :** chairs cuites mises en
bocaux en saumure; chairs
cuites couvertes de sel sec
pour le transport.**Appâts :** couramment utilisé
vivant pour la pêche
sportive.

657

MUSTARD HERRING**HARENG À LA
MOUTARDE**

DAN: Senneppsild
 DUT: Haring in mosterdsaus
 FIN: Sinappisilli
 GER: Senfhering
 ICE: Sinneppsild
 ITA: Aringhe alla senapa
 KOR: 청어숙, cheongeosok
 NOR: Senneppsild
 POL: śledź w sosie musztardowym
 POR: Arenque em mostarda
 RUS: Сельдь в горчичном соусе
 SCC: Haringa u senfu
 SCR: Heringa u umaku od slalice
 SPA: Arenque a la mostaza
 SWE: Senapssill
 TUR: Hardal ringası

Herring packed in mustard
sauce marketed canned or as
semi-preserve; formerly also
called KAISER-FREIEDRICH
HERING (obsolete).

Hareng couvert de sauce-
moutarde et commercialisé
en conserve ou en semi-
conserve. Appelé autrefois
KAISER-FREIEDRICH
HERING.

N

658

NAMARI-BUSHI

(Japan)

Small whole skipjack, or chunks of bigger ones, boiled and then slowly roasted to remove some of the moisture.

NAMARI-BUSHI

(Japan)

Petit listao entier ou tronçons de listaos plus gros bouillis, puis rtis lentement pour les dessécher partiellement.

659

NAPING

(U.K.)

DUT: De keel doorsnijden, kelen
GER: Köpfen, Spalten
ICE: Blóðgun
ITA: Decollaggio
JPN: Harasaki
NOR: Bløgging
POR: Abertura ventral

Cutting through the nape, that is the flesh between the head and the belly of the fish such as cod, as a preliminary to gutting, so that when the belly is subsequently slit longitudinally to the vent, the belly wall can be laid open to expose the belly cavity for cleaning. Single naping is the severance of only one half of the belly wall; double naping means cutting through both halves. See also + GIBBING, referring mainly to herring and similar species.

Incision faite de la tête à l'abdomen d'un poisson tel que la morue, avant l'éviscération; le ventre étant ainsi fendu longitudinalement, on peut procéder au nettoyage de la cavité abdominale. L'incision peut être simple ou double suivant qu'elle affecte un ou deux côtés du poisson.

660

NARUTO

(Japan)

Also called NARUTOMAKI. Steamed + KAMABOKO prepared as a roll with kneaded dyed red fish meat rolled into white meat, so that a spiral pattern appears on every cross section.

NARUTO

(Japan)

Appelé aussi NARUTOMAKI. Préparation cuite à la vapeur et présentée en un cylindre de chair de poisson pétrie, teintée en rouge, roulée dans une couche de chair blanche, de façon à former une spirale à chaque section. Préparation à base de + KAMABOKO.

661

NARWHAL

DAN: Narhval
DUT: Narwal

NARVAL

FIN: Sarvivalas
GER: Narwal
ICE: Náhvalur
ITA: Narvalo
JPN: Ikkaku
NOR: Narhval
POL: Narwal
POR: Narval
RUS: Нарвал
SPA: Narval
SWE: Narval

Monodon monoceros

(Arctic)

Toothed cetacean, unimportant commercially.

(Arctique)

Cétodonte, sans importance commerciale.

662

NATIONAL CURE

(Portugal)

NATIONAL CURE

(Portugal)

POR: Bacalhau de cura nacional

Salt cod product in which the salted fish are washed and drained only long enough to remove excess water before drying naturally for several days; salt content after curing is about 20% (minimum 17%); also called NATURAL CURE.

Morue salée, lavée et égouttée juste assez longtemps pour enlever l'eau en excès avant d'être séchée à l'air pendant plusieurs jours; teneur en sel après préparation: 20% (minimum 17%).

663

NATIVE OYSTER

(U.K.)

HUÎTRE INDIGÈNE

DAN: Østers
DUT: Oester
FIN: Osteri
GER: Auster
GRE: Stridia
ICE: Ostra
ITA: Ostrica inglese
NOR: Østers
POL: Ostrygi
POR: Ostra-plana europeia
RUS: Устрица
SCC: Ostriga
SCR: Kamenica
SPA: Ostra inglesa
SWE: Ostron
TUR: Yanbani istridiye

Trade name in the U.K. for *Ostrea edulis* (see + COMMON OYSTER); might also be called FLAT OYSTER,

Nom commercial au R.U. pour *Ostrea edulis* (voir + HUÎTRE PLATE); peut aussi être appelée FLAT OYSTER,

ENGLISH OYSTER, often sold by name of locality, e.g. WHITSTABLE NATIVE, COLCHESTER, PYFLEET, HELFORD, FAL or MERSEA. See also + OYSTER.

ENGLISH OYSTER, etc. (anglais). Commercialisée souvent sous le nom de la localité d'élevage: WHITSTABLE NATIVE, COLCHESTER, PYFLEET, HELFORD, FAL ou MERSEA. Voir aussi + HUÏTRE.

664

NEEDLEFISH**ORPHIE OU AIGUILLE DE MER**

DAN: Hornfisk
DUT: Geep
FIN: Nokkakala
GER: Hornhecht
GRE: Zargána
ICE: Hornfiskur
ITA: Aguglia
JPN: Datsu
KOR: 동갈치과, donggalchigwa
NOR: Horngiel
POL: Belona pospolita
POR: Agulha, Peixe agulha
RUS: Сагганные
SCC: Iгла, iglica, jaglica
SCR: Iгла
SPA: Aguja
SWE: Horngädda, näbbgädda
TUR: Zargana

(i) General term for the family *Belonidae* (cosmopolitan); the most important species in Europe being + GARFISH (*Belone belone*) (N. Atlantic).

(ii) The name 'NEEDLEFISH' is also used for SAURY PIKE (*Scomberesox forsteri*); see + SAURY which belong to the same order as (i).

(i) Désigne globalement les espèces de la famille des *Belonidae* (cosmopolite) dont l'espèce principale en Europe est *Belone belone* (Atlantique Nord).

(ii) Le nom ORPHIE se réfère aussi au *Scomberesox forsteri* (voir + ORPHIE et + BALAOU), qui fait partie du même ordre que (i).

665

NGA-BOK-CHAU
(Burma)

Pieces of fish allowed to putrefy before salting and sun-drying.

NGA-BOK-CHAU
(Birmanie)

Morceaux de poisson faisantés avant salage et séchage au soleil.

666

NGA-PI
(Burma)

Fermented fish or shrimp paste; or pieces of fish fermented in brine, then packed in dry salt.

NGA-PI
(Birmanie)

Pâte de poisson ou de crevettes fermentée; ou morceaux de poisson fermentés en saumure, puis mis dans du sel sec.

667

NIBBLER

JPN: Mejina
KOR: 황술잡정어과, hwangjulkkamjeongigwa

GIRELLIDAE or/ou KYPHOSIDAE

(Pacifc)

(Pacifique)

***Girella nigricans* (a)**

OPALEYE
(N.America)
Also called RUDDERFISH.

CALICAGÈNE VERTE
(Amérique du Nord)

***Girella tricuspidata* (b)**

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Known as PARORE in New Zealand; also called BLACKFISH, BLACKPERCH. Known as LUDERICK in Australia; marketed as fresh fish.

668

NIBE CROAKER

JPN: Nibe
KOR: 동갈민어, donggalmineo

Nibea mitsukurii* or/ou *Miichthys imbricatus

(Japan)

Similar to + CROAKER or + DRUM. Highly esteemed for food; marketed fresh, also for + KAMABOKO.

(Japan)

Semblable au + TAMBOUR. Certaines espèces sont très appréciées pour la consommation; commercialisé frais; sert aussi à la préparation du + KAMABOKO.

669

NIBOSHI

(Japan)

KOR: 멸치속, myeolchisok

NIBOSHI

(Japan)

Small whole fish, often sardine or similar spp. or shellfish boiled in salt solution (also sea-water) and subsequently dried in the sun. Also called NIBOSHI-HIN, which is an inclusive word for products dried after boiling or steaming, e.g. NIBOSHI-IWASHI (usually anchovy, sometimes sardine or round herring prepared this way); see also + MEIKOTSU, etc.

Petits poissons entiers, tels que sardines et espèces semblables ou crustacés bouillis dans une saumure (ou également dans de l'eau de mer) puis séchés au soleil. Appelé encore NIBOSHI-HIN, désignation générale pour les produits cuits à l'eau ou à la vapeur, puis séchés; ex: NIBOSHI-IWASHI (généralement anchois, parfois sardines ou shadines préparé de cette façon); voir aussi + MEIKOTSU.

670

NOBBING**ÉVISCÉRATION**

DAN: Hovedskæring
DUT: Verwijderen van kop en ingewanden
FIN: Pään ja suolen poisto
GER: Nobben, köpfen
ICE: Hausuð magadregin (sild)
ITA: Eviscerazione dalla testa

NOR: Hodekappet, magedraft
 POL: Nobing (odgardlanie z odglawianiem)
 POR: Peixe descabeçado e eviscerado
 RUS: Обезглавленная рыба с удалением кишечника (оставлена икра, молока)
 SWE: Huvudkapning och magdragning

Removing the head and gut from fatty fish such as herring by partially severing the head and pulling the head away, together with the attached gut; the roe or milt is left in; e.g. + CUT HERRING (CLIPPED HERRING).

Opération par laquelle on vide le poisson tel que le hareng en incisant puis en tirant la tête à laquelle les viscères restent attachés; la rogue ou la laitance est laissée; ex: + CUT HERRING (CLIPPED HERRING).

671

NONNAT

(France – Méditerranéen)

NONNAT

(France – Méditerranée)

GRE: Goviodáki aphía
 ITA: Rossetti
 POR: Fritura de cabozes
 SCR: Mlijec crveni
 SPA: Chanquete

Brachyochirus pellucidus (PELLUCID SOLE; family of *Gobiidae*) sometimes confused with some other *Gobius* spp.; eaten fried.

Friture de poissons de l'espèce *Brachyochirus pellucidus* (NONNAT; de la famille des *Gobiidae*) parfois confondus avec d'autres espèces *Gobius*.

672

NORI

(Japan)

Dried red algae belonging to *Porphyra tenera* and allied species. They are cut into fine pieces, put in a frame on a mat and dried after removing the frame. The product has paper-like appearance. Also called HOSHI-NORRI, KURONORI. Allied products: AONORI (dried green laver); MAZE-NORRI (dried red laver mixed with other seaweeds); AJITSUKE-NORRI (seasoned and redried red laver). See also + LAVERBREAD.

NORI

(Japan)

Algue rouge séchée de l'espèce *Porphyra tenera* et d'espèces voisines; coupées en fines lanières et étendues sur une natte dans un châssis. Le produit a l'apparence du papier. Appelé aussi HOSHI-NORRI, KURONORI. Produits voisins: AONORI (algue verte séchée); MAZE-NORRI (akgu rouge séchée mélangée à d'autres algues); AJITSUKE-NORRI (algue rouge assaisonnée et séchée à nouveau). Voir aussi + LAVERBREAD.

673

NORTH ATLANTIC RIGHT WHALE

DAN: Nordkaper
 DUT: Noordkaper
 FIN: Mustavalas
 GER: Nordkaper
 ICE: Íslandsseléttbakur
 ITA: Balena artica, balena franca
 NOR: Nordkaper
 POL: Wal biskajski, wal grenlandzki
 POR: Baleia-franca

BALEINE FRANCHE

RUS: Гренландский кит
 SWE: Nordkapore, biscayaval

Eubalaena glacialis glacialis

(N. Atlantic)

Also called BLACK RIGHT WHALE, RIGHT WHALE, BLACK WHALE, BISCAYAN RIGHT WHALE, NORTH CAPE WHALE.

Protected, not hunted commercially.

See also + RIGHT WHALE.

(Atlantique Nord)

Sous protection, pas de prises commerciales.

674

NORTHERN ANCHOVY

DAN: Ansjos
 DUT: Noord amerikaanse ansjovis
 FIN: Kaliforniansardelli
 GER: Amerikanische Sardelle
 ITA: Acciuga del nord pacifico
 KOR: 멸치속, myeolchisok
 NOR: Ansjos
 POL: Sardela kalifornijska
 POR: Biqueirão-do-Pacífico norte
 RUS: Калифорнийский анчоус
 SCC: Brgljun, brkljun
 SCR: Brgljun
 SPA: Anchoa del Pacífico
 SWE: Amerikansk ansjovis

ANCHOIS DU PACIFIQUE***Engaulis mordax***

(Pacific – N.America)

See also + ANCHOVY.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Aussi appelé ANCHOIS DU NORD (Pacifique).

Voir aussi + ANCHOIS.

675

NORTHERN LOBSTER

DAN: Hummer
 DUT: Kreeft
 FIN: Amerikanhummeri
 GER: Amerikanischer Hummer
 GRE: Astakós
 ICE: Humar (ameriskur)
 ITA: Astice
 NOR: Hummer
 POL: Homar amerykański
 POR: Lavagante americano
 RUS: Северный омар
 SCC: Hlap, parog
 SCR: Rorog, hlap
 SPA: Bogavante americano
 SWE: Amerikansk hummer
 TUR: Istakoz

HOMARD AMÉRICAIN***Homarus americanus***

(Atlantic – N.America)

Also frequently called AMERICAN LOBSTER. For marketing, see + LOBSTER.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Pour la commercialisation, voir + HOMARD.

676

NORWAY LOBSTER LANGOUSTINE

DAN: Jomfruhummer, dybvandshummer
 DUT: Langoestine, noorse kreeft
 FIN: Keisarihummeri
 GER: Kaisergranat, Norwegischer Schlangkummer, Tiefseehummer
 GRE: Karavida
 ICE: Leturhumar
 ITA: Scampi
 JPN: Akazaebi
 NOR: Sjøkreps, bokstavhummer
 POL: Homarzec
 POR: Lagostim
 RUS: Норвежский омар
 SCC: Kvarnerski rak, norveški rak, škamp
 SCR: Škamp, norveški rak
 SPA: Cigala, maganto
 SWE: Havskräfta, kejsarhummer
 TUR: Nefrops

Nephrops norvegicus

(Atlantic/North Sea)
 Belongs to the same family as + LOBSTER (*Nephropsidae*). Also called DUBLIN BAY PRAWN, PRAWN, + SCAMPI, LANGOUSTINE

Marketed

Fresh: whole, tail meat with shell or shelled cooked or uncooked.

Freeze-dried: cooked tail meat.

Frozen: tail meat cooked or uncooked; in shell or shelled; cooked potted in butter.

Semi preserved: like SHRIMP, e.g. as salad.

Canned: meat, in own juice with light brine.

Paste: canned or semi-preserved.

Soup: SCAMPI BISQUE, canned.

(Atlantique/Mer du Nord)
 De la même famille que le + HOMARD (*Nephropsidae*). Appelée aussi + SCAMPI.

Commercialisé

Frais : entier; queues décortiquées ou non, cuites ou crues.

Déshydraté : chair des queues cuites.

Congelé : chair des queues cuites ou crues; décortiqué ou non; cuit et mis en pots dans du beurre.

Semi-conserve : comme la CREVETTE, ex: en salade.

Conserve : chaires dans leur jus ou au naturel.

Pâte : en conserve ou en semi-conserve.

Soupe : BISQUE DE SCAMPI, en conserve.

677

NORWAY POUT TACAUD NORVÉGIEN

DAN: Spærbling
 DUT: Kever
 FIN: Harmaaturska
 GER: Stintdorsch
 ICE: Spærlingur
 NOR: Øyepål
 POL: Okowiel
 POR: Faneca noruega
 RUS: Тресочка эсмарка
 SPA: Faneca noruega
 SWE: Vitlinglyra

Trisopterus esmarkii

(N.E. Atlantic/North Sea)
 Caught mainly for reduction to fishmeal.
 See also + POUT.

(Atlantique N.E./Mer du Nord)
 Capturé principalement pour la réduction en farine.
 Voir aussi + TACAUD.

678

NORWEGIAN HARENG SALÉ TYPE CURED HERRING NORVÉGIEN

DUT: Noors gezouten haring
 FIN: Kovasuolattu norjalainen kesäsilli
 GER: Hartgesalzener, Hering nach norwegischer Art
 ITA: Aringhe stile norvegese
 KOR: 청어속, cheongeosok
 NOR: Norsktilvirket feitsild
 POL: Mocno solony śledź metodą norweską
 POR: Cura norueguesa de arenque
 RUS: Норвежская соленая сельдь
 SWE: Norsk fetsill (sommarkavlitet)

Hard cured herring made from fresh fat summer herring that have been kept alive in sea water in order to empty the gut, sometimes packed in bulk for further processing; special quality.

Hareng gras d'été gardé vivant en eau de mer pour qu'il se vide l'estomac; ensuite fortement salé ou quelquefois transporté en vrac pour préparation ultérieure; spécialité.

679

NORWEGIAN SILVER HERRING

DUT: Noorse zilverharing
 ITA: Aringhe argentate norvegesi
 KOR: 청어속, cheongeosok
 NOR: Sølvild
 POR: Arenque-prateado-norueguês

Light-cured herring product; differs from matje-cured herring in that it keeps well at normal temperatures; no longer produced in Norway.

Hareng légèrement salé; se différencie du hareng-matje en ce qu'il se conserve bien à des températures normales; cette préparation ne se fait plus en Norvège.

680

NORWEGIAN SLOE

DAN: Slosild
 DUT: Zwaargezouten sloeharing
 FIN: Kovasuolattu norjalainen isolisilli
 ITA: Aringhe salate dure
 KOR: 청어속, cheongeosok
 NOR: Slosild, storsild
 SWE: Norsk slofetsill, norsk storsill

Hard-cured large herring.

Gros hareng fortement salé.

681

NORWEGIAN TARGIE NAINÉ TOPKNOT

DAN: Småhvarre
 DUT: Dwergtarbot
 FIN: Pikkukampela
 GER: Norwegischer Zwergbutt
 ITA: Rombo peloso
 NOR: Småvar
 POL: Turbotek norweski
 POR: Bruxa-norueguesa
 RUS: Норвежская карликовая камбала, норвежский топкнот
 SWE: Småvar

Phrynorhombus norvegicus

(N. Atlantic/North Sea)

(Atlantique Nord/Mer du Nord)

See also + TOPKNOT.

682**NUOC-MAM**

(Viet-Nam, Cambodia)

Fermented fish sauce, clear amber in colour, made by fermenting small sea or freshwater fish (*Clupeidae*, *Carangidae*, etc.) stacked in alternative layers of salt, flavouring ingredients and spices added; decanting of the digestible enzymes takes several months; also dried. Similar product in Japan is + SHOTTSURU.

NUOC-MAM

(Vietnam, Cambodia)

Sauce de poisson fermenté, couleur d'ambre, obtenue en entassant des petits poissons de mer ou d'eau douce (*Clupeidae*, *Carangidae*, etc.) en couches alternées avec du sel, aromates et épices; la liquéfaction due aux enzymes digestifs demande plusieurs mois. Peut être déshydraté. Produit semblable au Japon, le + SHOTTSURU.

683**NURSE SHARK****REQUIN NOURRICE**

FIN: Atlantinpartahai
 GER: Ammenhai
 ITA: Squalo nutrico
 POL: Rekin wąsaty
 POR: Tubarão-dormedor, tubarão-ama
 RUS: Усатая акула-нянька, усатая (ковровая) акула

General name for species of the family Orectolobidae, especially refers to:

Désigne de façon globale les espèces de la famille des Orectolobidae, et particulièrement:

Ginglymostoma cirratum

VACHE (Antilles)
 (Atlantic – Europe/N.America)

VACHE (Antilles)
 (Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

See also + SHARK.

Voir aussi + REQUIN.

O

684

OARFISH

ROI DES HARENGS

FIN: Airokala
 GER: Riemenfisch
 KOR: 산갈치속, sangalchisok
 POL: Wstęgór królewski
 POR: Relangueiro
 RUS: Обыкновенный сельдяной король, обыкновенный ременьрыба

Regalecus glesne

(Atlantic/Pacific – Europe/
 N.America) (Atlantique/Pacifique – Europe/
 Amérique du Nord)

Family of the *Regalecidae*;
 also called + KING OF THE
 HERRING.

685

OCEAN PERCH

KOR: 양볼락과, yangbollakgwa

Name usually employed in
 N.America for + RED-FINSH
 (*Sebastes spp.*0, Atlantic).
 Refers also to *Sebastes spp.*
 (Pacific), particularly
Sebastes alutus (PACIFIC
 OCEAN PERCH).
 See also + ROCKFISH (ii).

Voir + SÉBASTE.

686

OCEAN QUAHAUG

DAN: Molboøsters
 DUT: Noordkromp
 FIN: Islanninsimpukka
 GER: Islandmuschel
 ICE: Kúfiskur
 NOR: Kuskjell
 POL: Islandzka cyprina (małz)
 POR: Clame-islandesa
 RUS: Арктика исландская (двустворка)
 SWE: Islandmussia, bollumssla

Arctica islandica

(Atlantic – N.America)
 Also spelt OCEAN QUAHOG.
 Also called CYPRINE or
 ICELAND CYPRINE.
 Marketed the same way as
 + CLAM.

(Atlantique – Amérique du Nord)
 Pour la commercialisation,
 voir + CLAM.

687

OCTOPUS

POULPE

DAN: Blæksprutte (ottearmet)
 DUT: Kraak, inktvis
 FIN: Meritursas
 GER: Krake, Tintenfisch
 GRE: Octapódi, Alidóna
 ICE: Kolkrabbi
 ITA: (a) Polpo di scoglio, (c) Moscardino bianco
 JPN: Ma-dako tako
 NOR: Blekksprut
 POL: Ósmiornica
 POR: Polvo
 RUS: осьминог, спрут
 SCC: Hobotnica
 SCR: Hobotnica, tracan
 SPA: Pulpo
 SWE: Ättaarmas bläckfisk
 TUR: Ahtapot

OCTOPUS spp.

POLYPUS spp.

ELEDONE spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Octopus vulgaris

PIEUVRE

Octopus macropus (a)

(N.E. Atlantic/Mediterranean) POULPE TACHETÉE
 (Atlantique N.E./Méditerranée)

Octopus dofleinni or/ou Octopus punctatus (b)

(Pacific – N.America) POULPE GÉANT
 Also called POULP. (Pacifique – Amérique du Nord)

Octopus maorum (c)

(New Zealand) (Nouvelle-Zélande)

Eledone cirrosa (d)

CURLED OCTOPUS ÉLÉDONE COMMUNE
 (Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)

Polypus hongkongensis (e)

(Pacific – N.America/Japan) (Pacifique – Amérique du Nord/
 Polypus spp. (Japan) are also Japan)
 called DEVIL FISH in U.S.A.

Marketed

Fresh: used for soup (U.S.A.).
Dried: sun-dried, after
 gutting and removal of eyes
 (Japan: HOSHI DAKO).

Commercialisé

Frais : pour la préparation
 de soupes (E.U.)
Séché : après éviscération et
 enlèvement des yeux, séché
 au soleil (Japon: HOSHI
 DAKO).

Semi preserved: pickled in vinegar after boiling (Japan: SUDAKO).

Semi-conserved : après cuisson à l'eau, saumuré au vinaigre (Japon: SUDAKO).

688

OEL-PRÄSERVEN
(Germany)

OEL-PRÄSERVEN
(Allemagne)

DUT: Vishalfconserven in olie
FIN: Kalasäilyke öljykastikkeessa
GER: Salzfish in Oel
GRE: Alipasto en elaio
ICE: Niðurlagður fiskur í olíu
ITA: Semi-conserved all'olio
NOR: Oljekonserve
POL: Prezerwy w oleju
POR: Semi-conservas em óleo
RUS: Презервы в масле
SCC: Prezerve u ulju
SCR: Prezerve u ulju
SPA: Semi-conserva en aceite

Antiquated term for + SALZFISCHWAREN IN OEL (salted fish products packed in oil); most important product; + SEELACHS IN OEL.

Terme ancien remplacé par + SALZ-FINSCH-WAREN IN OEL (poisson mariné en saumure et recouvert d'huile) dont le produit le plus important est: + SEELACHS IN OEL.

689

OIL SARDINE

**SARDINELLE
INDIENNE**

GER: Sardinelle
KOR: 청어과, cheongeogwa
POL: Sardynela oleista
POR: Sardinela da Índia
RUS: Жирная индийская сардина, жирная (большеголовая) сардинелла
TUR: Yağlı-sardalya

Sardinella longiceps

(India/Pakistan/Philippines)
Also called TAMBAN (Philippines).

Used for making + TINAPA.
See also + SARDINELLA.

(Inde/Pakistan/Philippines)
Sert à la préparation du + TINAPA.

Voir aussi + SARDINELLE.

690

ОПАН

ОПАН

DAN: Glansfisk
DUT: Koningvis
FIN: Kiittolähna
GER: Gotteslachs
ICE: Guðlax
ITA: Pesce ré
JPN: Mandai, akamanbô
NOR: Laksestjørje
POL: Strojnik
POR: Peixe-cravo
RUS: Солнечная рыба, обыкновенный красноперый опух, солнце-рыба
SWE: Glansfisk

LAMPRIDIDAE

Lampris guttatus

(Atlantic/Pacific – Europe/
N.America)

Also called JERUSALEM
HADDOCK, KING-FISH,
+ MOONFISH, + SUNFISH.

(Atlantique/Pacifique – Europe/
Amérique du Nord)

691

ORANGE PERCH

LEPIDOPERCA spp.

(New Zealand)

Formerly recorded as *Anthias pulchellus* (family Serranidae).

(Nouvelle-Zélande)

Connu sous le nom de *Anthias pulchellus* (famille des Serranidae).

692

ORANGE ROUGHY

**HOPLOSTETE
ROUGE**

GER: Granatbarsch
JPN: Hiuchidai
POL: Gardłoz
POR: Olho-de-vidro-laranja
RUS: Атлантический большоголов, исландский хоплостетус
SPA: Reloj
SWE: Lyktfiskar

Hoplostethus atlanticus

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Marketed

Fresh: As skinless, boneless filets.

Frozen: As skinless, boneless filets.

Commercialisé

Frais : Filets sans peau, sans arêtes.

Congelé : Filets sans peau, sans arêtes.

693

OREO DORY

ARROSE

GER: Tiefsee Petersfisch
JPN: Ôme-matodai-zoku
POL: (d) Piotrosz czarny
RUS: Бородавчатые солнечники, лунники, аллоциты

ALLOCYTTUS spp. (a)

+ BLACK OREO DORY

(New Zealand)
Also called BLACK OREO,
BLACK DORY.

(Nouvelle-Zélande)

Pseudocyttus maculatus (b)

SMOOTH OREO DORY
(Southern hemisphere).
Also called SMOOTH OREO,
SMOOTH DORY

(Hémisphère sud)

Neocyttus rhomboidalis (c)

SPIKY OREO DORY
(Southern hemisphere)

(Hémisphère sud)

Alloctytus verrucosus (d)

WARTY OREO DORY
(Southern hemisphere)

(Hémisphère sud)

Marketed

Frozen: As filets or headed and gutted.

Commercialisé

Congelé : En filets ou étêté ou vidé.

694**ORIENTAL BONITO****BONITE DE L'OcéAN INDIEN**

FIN: Juovasarda
GER: Pelamide
ITA: Palamita orientale
JPN: Hagatsuo, kitsunegegatsuo
KOR: 줄삼치, julsamchi
POL: Pelamida wschodnia
POR: Bonito-do-indo-pacifico
RUS: Восточная (быстрая) пеламида
SCC: Palamida
SCR: Palamida, pastrica istocna
SPA: Bonito pacifico

Sarda orientalis

(West Pacific to Indian Ocean)
Also called BONITO, MEXICAN BONITO, STRIPED BONITO, ORIENTAL TUNA.

Marketed fresh.
See also + TUNA.

(Pacifique Ouest à l'Océan indien)
Désigne aussi *Gymnosarda unicolor* (voir + 'RUPPEL'S BONITO').

Commercialisé frais.
Voir aussi + THON.

695**ORIENTAL CURE****SALAIISON À L'ORIENTALE**

(N.America)

(Amérique du Nord)

KOR: 청어숙, cheongeosok

Salted uncut herring produced for oriental trade. In Japan KATASHIO-NISHIN is pickle salted herring which is afterwards cured in dry salt (+ HARD SALTED HERRING); (HITOSHITO-NISHIN is herring cured with dry salt (medium content).

Hareng non vidé et salé préparé pour l'exportation en Orient. Au Japon, KATASHIO-NISHIN est du hareng saumuré puis salé à sec (+ HARENG FORTEMENT SALÉ); HITOSHIO-NISHIN est du hareng salé à sec (moyennement salé).

696**ORMER****ORMEAU**

DAN: Søøre
DUT: Zeeor
FIN: Abaloni, merikorva
GER: Seeohr
GRE: Haliótis, achiváda chromasisti
ICE: Saeeyra
ITA: Orecchia marina
JPN: Awabi
POL: Uchowiec (małż)
POR: Orelha do mar. Lapa-real
RUS: Морское ушко
SCC: Morsko uho, puzlatka
SCR: Petrovo uho, uho morsk

SPA: Oreja de mar
SWE: Havsöra
TUR: Deniz kалаđı

Haliotis tuberculata

(Atlantic/Mediterranean/
Channel Islands)
Also called SEA EAR, EAR SHELL.

Mollusc eaten as + SCALLOP; sometimes pickled.

See also + ABALONE.

(Atlantique/Méditerranée/Îles anglonormandes)

Appelé encore OREILLE DE MER. Mollusque consommé comme les + COQUILLE SAINT-JACQUES, quelquefois mariné.

Voir aussi + ORMEAU.

697**OSETR****ESTURGEON DU DANUBE**

FIN: Venäjäsampi
GER: Waxdick
GRE: Storiioni
ITA: Storiione danubiano
KOR: 철갑상어과, cheolgapsangeogwa
POL: Jesiotr rosyjski
POR: Esturjão do Danúbio
RUS: Русский осетр
SWE: Rysk stör, osetr
TUR: Karaca

Acipenser gueldenstaedtii

(Caspian Sea/Danube)

(Mer Caspienne/Danube)

See + STURGEON.

Voir + ESTURGEON.

698**OYSTER****HUÎTRE**

DAN: Østers
DUT: Oester
FIN: Osteri
GER: Auster
GRE: Óstrea (stríδια)
ICE: Ostra
ITA: Ostrica
JPN: Kaki
KOR: 굴과, gulgwa
NOR: Østers
POL: Ostrygi
POR: Ostra
RUS: Устрицы
SCC: Ostriga, kamenica
SCR: Kamenica
SPA: Ostra, ostión
SWE: Ostron
TUR: İstiridy

For (a) to (c) see also these items.

Pour (a) à (c) voir ces rubriques.

OSTREIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Ostrea edulis (a)

+ COMMON OYSTER (Europe)
Also called FLAT OYSTER, + NATIVE OYSTER (U.K.)

+ HUÎTRE PLATE (Europe)

Crassostrea angulata (b)+ PORTUGUESE OYSTER
(Europe)+ HUÎTRE PORTUGAISE
(Europe)***Crassostrea virginica (c)***+ BLUE POINT OYSTER
(Atlantic – U.S.A)
Also called AMERICAN
OYSTER.+ HUÎTRE
(Atlantique – E.U.)***Crassostrea gigas (d)***PACIFIC OYSTER
(Pacific – N.America/Australia/
New Zealand)(Pacifique – Amérique du Nord/
Australie/Nouvelle-Zélande)***Ostrea lurida (e)***WESTERN OYSTER
(Pacific – N.America)
Also called OLYMPIA OYSTER.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Ostrea chilensis (f)

(South America)

(Amérique du Sud)

Ostrea laperousei (g)

(Japan)

(Japon)

Saccostrea commercialis (h)SYDNEY ROCK OYSTER
(Australia)

(Australie)

Saccostrea glomerata (i)ROCK OYSTER
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Ostrea lutaria (j)DREDGE OYSTER
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Marketed**Live:** in shell.**Fresh:** in shell or shelled
meats, uncooked (shucked).**Frozen:** shelled meats,
uncooked.**Dried:** shelled meats, boiled
and then sun-dried for 3 to
10 days before packing in
boxes (Hong-Kong).**Smoked:** meats, usually
canned in edible oil.**Semi preserved:** meats
cooked and packed in spiced
vinegar.**Canned:** meats removed
from the shell by steaming,
packed in weak brine;
uncooked meats packed
unprocessed, hermetically
sealed.**Soup:** oyster stew, oyster
soup, oyster bisque, all in
cans.**Commercialisé****Vivant :** en coquilles.**Frais :** en coquilles ou
décoquillées, crues (écaillé).**Congelé :** chair crue,
décoquillée.**Séché :** chair décoquillée,
cuite à l'eau et séchée au
soleil pendant 3 à 10 jours
avant l'emballage en caisses
(Hong-Kong).**Fumé :** chairs, généralement
mises en conserve avec de
l'huile.**Semi-conserve :** chairs
cuites et recouvertes de
vinaigre épicé.**Conserve :** chairs
déconquillées à la vapeur et
mises dans une saumure
légère; chairs crues; sans
préparation, et mises dans
des récipients hermétiques.**Soupe :** bouillon d'huîtres,
soupe d'huîtres, bisque
d'huîtres, toutes en
conserve.

P

699

PACIFIC BONITO

BONITE DU PACIFIQUE ORIENTALE

DAN: Bonit
 FIN: Chilensarda
 GER: Pelamide
 ITA: Bonito
 KOR: 줄삼치속, julsamchisok
 POL: Pelamida pacyficzna
 POR: Bonito-do-pacífico
 RUS: Чилийская (калифорнийская) пеламида
 SPA: Bonito chileno
 SWE: Chilensk bonit
 TUR: Pasifik uskumrusu

Sarda chiliensis chiliensis

(Pacific – S. America)

(Pacifique – Amérique du Sud)

Sarda chiliensis lineolata

(Pacific – California/Mexico)
 Also called BONITO, CHILEAN BONITO, CALIFORNIAN BONITO, AUSTRALIAN BONITO.

Sometimes marketed fresh in Peru but otherwise used almost entirely for canning, it is the least desirable of the tuna-like fish since the flesh is darker and stronger than most; should not be labelled tuna.

Smoked bonito-sticks are made from this fish (see + KATSUOBUSHI).

See also + BONITO and + TUNA.

(Pacifique – Californie/mexique)

Parfois commercialisée fraîche au Pérou, mais utilisée presque exclusivement pour conserves; sa chair est la moins prisée des espèces voisines du thon, car sa couleur et son goût sont trop forts; ne peut pas être étiquetée comme thon. Utilisée pour la fabrication de bâtonnets fumés de bonite (voir + KATSUOBUSHI).

Voir aussi + BONITE et + THON.

700

PACIFIC COD

MORUE DU PACIFIQUE

DUT: Pacifische kabeljauw
 FIN: Tynnenmerenturska
 GER: Pazifischer Kabeljau
 GRE: Siko
 ICE: Kyrrahafs-porskur
 ITA: Merluzzo del Pacifico
 JPN: Tara, madara
 KOR: 대구, daegu
 POL: Dorsz pacyficzny
 POR: Bacalhau-do-Pacífico-Norte
 RUS: Тихоокеанская треска
 SPA: Bacalao del Pacifico
 SWE: StillaHAVstorsk
 TUR: Pasifik morinasi

Gadus macrocephalus

(Pacific – Canada/Alaska/ Japan)
 Also called GRAY COD, GRAYFISH.

(Pacifique – Canada/Alaska/ Japon)

Appelée aussi MORUE GRISE.

Marketed

Fresh: whole gutted, filets, sliced.

Frozen: round, dressed and as filets, also kneaded meat (Japan).

Smoked: strips of meat seasoned and smoked (Japan).

Dried: in Japan, sold as HIRAKIDARA or SUKIMIDARA.

Salted: lightly salted, sliced (Japan)

Commercialisé

Frais : entier et vidé; en filets; en tranches.

Congelé : entier, paré et en filets; également chair pétrie (Japon).

Fumé : en tranches assaisonnées et fumées (Japon).

Séché : au Japon, vendu sous le nom de HIRAKIDARA ou SUKIMIDARA.

Salé : légèrement salé, en tranches (Japon).

701

PACIFIC GREY WHALE

BALEINE GRISE DE CALIFORNIE

DUT: Grijzo walvis
 FIN: Harmaaavalas
 GER: Grauwal
 ICE: Gráhvalur
 ITA: Balenottera grigia
 JPN: Kokujira
 KOR: 쇠고래속, soegoraesok
 NOR: Kalifornisk gråhval
 POL: Wal szary
 POR: Balela-cinzenta-do-Pacífico
 RUS: Тихоокеанский серый кит
 SWE: Gråval
 TUR: Pasifik gri balinası

Eschrichtius glaucus

(Pacific)

Also called GREY WHALE, GREY BACK, CALIFORNIAN GREY WHALE, HARD HEAD, MUSSEL DIGGER, RIP SACK; Protected, not fished commercially.

(Pacifique)

Espèce protégée dont la chasse est réglementée.

702

PACIFIC HAKE

MERLU DU PACIFIQUE

DAN: Kulmule
 FIN: Kuorikummeliturksa
 GER: Nordpazifischer Seehecht
 GRE: Bakaliaro
 ITA: Nasello del pacifico
 NOR: Lysing (stillehavsk)
 POL: Morszczuk oregoński lub północno-pacyficzny

POR: Pescada-do-Pacífico-Norte
 RUS: Тихоокеанская (северная) мерлуза
 SPA: Merluza pacífica norteamericana
 SWE: Kalifornisk kummel
 TUR: Pasifik berlami

Merluccius productus

(Pacific – N.America) (Pacifique – Amérique du Nord)
 See + HAKE. Voir + MERLU.
 Also called PACIFIC WHITING. In the U.K. PACIFIC HAKE is the trade name for *M. productus* and *M. gayi* (see + HAKE + CHILEAN HAKE).

703

PACIFIC HALIBUT**FLÉTAN DU PACIFIQUE**

DAN: Helleflynder
 DUT: Heilbot
 FIN: Tynnenmerenpallas
 GER: Pazifischer Heilbutt
 ICE: Kyrrahafs lúða
 ITA: Halibut del Pacifico
 JPN: Ohyo
 NOR: Kveite
 POL: Halibut pacyficzny
 POR: Alabote-do-Pacífico
 RUS: Белоко́рый палтус
 SPA: Halibut del Pacifico
 SWE: Stillhavets-helgeflundra

Hippoglossus stenolepis

For further details, see + HALIBUT. Pour de plus amples détails, voir + FLÉTAN.

704

PACIFIC HERRING**HARENG DU PACIFIQUE**

DAN: Sild
 DUT: Pacifische haring
 FIN: Vienansilli
 GER: Pazifischer Hering
 ICE: Kyrrahafs-sild
 ITA: Aringa del Pacifico
 JPN: Nishin, kadoiwashi
 KOR: 청어속, cheongeosok
 NOR: Sild
 POL: Śledź pacyficzny
 POR: Arenque-do-Pacífico
 RUS: Тихоокеанская (восточная, малопозвонковая) сельдь
 SCC: Srdela pacificka
 SCR: Srdela pacificka
 SPA: Arenque del Pacifico
 SWE: Stillhavssill
 TUR: Pasifik ringasi

Clupea harengus pallasii

(N. Pacific) (Pacifique Nord)
 See + HERRING. Voir + HARENG.

705

PACIFIC MACKEREL**MAQUEREAU ESPAGNOL**

DAN: Spansk makrel
 DUT: Spaanse makreel
 FIN: Japanimakrilli
 GER: Spanische Makrele
 GRE: Koliós
 ICE: Spánskur makrill
 ITA: Lanzardo, sgombro cavallo
 JPN: Honsaba, hirasaba, masaba
 KOR: 곱동어, godeungeo
 NOR: Spaanse makrell
 POL: Makrela kolias
 POR: Cavala
 RUS: Калифорнийская скумбрия
 SCC: Lokarda, plavica
 SCR: Lokarda, plavica
 SPA: Estornino
 SWE: Spansk och japansk makrill
 TUR: Kolyoz

Scomber japonicus

(Cosmopolitan) (Cosmopolite)
 Species synonymous to the Atlantic species, usually referred to as + CHUB MACKEREL; also called + SPANISH MACKEREL. One of the most important fish in Japan; marketed fresh, salted, dried or canned; also for + FUSHI-RUSI. See also + MACKEREL. Aussi appelé MAQUEREAU BLANC (Canada). La désignation MAQUEREAU DU PACIFIQUE est utilisée pour les espèces Rastrelliger. L'un des poissons les plus importants au Japon; commercialisé frais, salé, séché ou en conserve; sert aussi à la préparation du FUSHI-RUSI. Voir aussi + MAQUEREAU.

706

PACIFIC OCEAN PERCH

DAN: Rødfisk
 GER: Pazifischer Rotbarsch
 GRE: Kokinosparo
 JPN: Arasukamenuke
 KOR: 양볼락과, yangbollakgwa
 POL: Karmazyn pacyficzny
 POR: Cantarilho do Pacifico
 RUS: Тихоокеанский ключач, грязный морской ерш

Sebastes alutus

(Pacific – N.America/Japan) (Pacifique – Amérique du Nord/Japon)
 Also commonly known as ROCKFISH or MENUKE ROCKFISH. Also called BLACK BASS, ROCK SALMON, CANARY, SNAPPER, etc.

Marketed

Fresh or frozen (whole or filets); liver for vitamin oil extraction. See also + ROCKFISH.

Commercialisé

frais ou congelé (entier ou en filets); extraction d'huile vitaminée de son foie. Voir aussi + SCORPÈNE.

707

PACIFIC PRAWN

The term PACIFIC PRAWN does not refer to a particular species, but to a product; shelled tails, canned or frozen.

CREVETTE DU PACIFIQUE

Le terme ne se rapporte pas à une espèce particulière mais à un produit; queues décortiquées, en conserve ou congelées.

708

PACIFIC SAURY**BALAOU DU JAPON**

FIN: Saira
GER: Kurzschnabel-Makrelenhecht
ITA: Aguglia saira
JPN: Samma
KOR: 꽁치, kkongchi
POL: Saira
POR: Agulhão-do-Japao, Sama
RUS: Сайра
TUR: Zurna

Cololabis saira

(Pacific – N.America/Japan)
Also called MACKEREL-PIKE or SKIPPER.

One of the most important food fish in Japan.

Marketed

Salted: ungutted, pickle-salted, then packed in boxes with dry salt; also hard-salted.

Dried: split, air-dried after salting; also whole.

Canned: pandressed, cut or uncut; also fillets; sometimes water, acid, salt or sodium glutamate added.

Semi preserved: vinegar-cured.

Oil: body oil used as hydrogenated oil for margarine and soap manufacture.

See also + SAURY.

(Pacific – Amérique du Nord/Japan)

Aussi appelé SAMMA. L'un des poissons les plus importants dans l'alimentation au Japon.

Commercialisé

Salé : non vidé, saumuré, puis mis en caisses avec du sel sec; également fortement salé.

Séché : tranché ou entier, salé et séché à l'air.

ConsERVE : coupé ou non et pané; en filets; parfois additionné d'eau, d'acide, de sel ou de glutamate de soude.

Semi-conserve : au vinaigre.

Huile : utilisée dans l'industrie de la margarine et du savon.

Voir aussi + ORPHIE.

709

PADDA

(Malabar, India)

PADDA

(Malabar, Inde)

POR: Pada

Fish product consisting of slices of fish that have been dipped in paste of clarified butter or oil, with chillies, mustard and other spices and packed in jars.

Préparation faite de tranches de poisson plongées dans une pâte de beurre clarifié ou d'huile, et assaisonnée de piments, de moutarde ou autres épices, puis mise en bocal.

710

PADDLEFISH**SPATULE**

DAN: Skestør
DUT: Lepelsteur
FIN: Lapasampi
GER: Löffelstör, Paddelfisch
ITA: Pesce spatola
POL: Wiosłonosz amerykański
POR: Peixe-espátula
RUS: Веслоносые
SPA: Pez espátula, sollo
SWE: Skedstör

POLYODONTIDAE

(Freshwater – U.S.A.)
Especially refers to

(Eaux douces – E.U.)
en particulier

Polyodon spathula

Also called SPOONBILL
CATFISH, SPOONBILL CAT.

Marketed

Smoked: pieces of skinned fillet, brined and hot-smoked.

Commercialisé

Fumé : morceaux de filet sans peau, passés à la saumure et fumés à chaud.

711

PADEC

(Laos)

Fermented fish paste made with rice husks.

PADEC

(Laos)

Pâte de poisson fermenté, avec des cosses de riz.

712

PAINTED RAY**RAIE MÊLÉE**

DAN: Småøjret rocke
DUT: Kleinooogrog
FIN: Palettirausku
GER: Kleinäugiger Rochen
GRE: Salahi
ITA: Razza
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja drobnooka
POR: Raia-zimbreira
RUS: Мелкопятнистый скат
SCC: Raža
SCR: Raža
SPA: Raya
SWE: Småögd rocka

Raja microcellata

(Atlantic – Europe)
Also called OWL RAY, SMALL-EYED RAY. PAINTED RAY may also refer to Raja undulata (see + UNDULATE RAY).

(Atlantique – Europe)

See also + RAY and + SKATE. Voir + RAIE.

713

PAKSIW

(Philippines)

Gutted or ungutted fish, boiled with coconut or nipa vinegar, and other spices and simmered over a slow fire. The term is synonymous with + SINAENG (Philippines).

PAKSIW

(Philippines)

Poisson vidé ou non, cuit au court-bouillon avec du vinaigre de coco ou de nipa et d'autres épices, puis mijoté à feu doux. Le terme est synonyme de + SINAENG (Philippines).

714

PALE CURE

(U.K.)

Haddock split as for + EYEMOUTH CURE, light-salted and lightly cold-smoked; also called PALE; + FINNAN HADDOCK, + GLASGOW PALE.

HADDOCK

Églefin tranché comme pour la préparation du + HADDOCK EYEMOUTH, légèrement salé et légèrement fumé à froid; voir aussi + FINNAN HADDOCK, + GLASGOW PALE.

715

PALE SMOKED RED

(U.K.)

DUT: Lichtgerookte zilverharing
ITA: Aringa rossa leggermente affumicata
POR: Arenque ligeiramente fumado
SPA: Arenque rojo, ligeramente ahumado

Light smoked + RED HERING, similar to + SILVER CURED HERRING.

+ HARENG ROUGE légèrement fumé, semblable au + SILVER CURED HERRING.

716

PANDORA

DAN: Rød blankesten
DUT: Zeebrasem
FIN: Punapagelli
GER: Rotbrassen
GRE: Lithrini
ITA: Pagello fragolino
NOR: Pagell
POL: Morlesz szkarłatny
POR: Bica
RUS: Атлантический пагелл, красный пагр
SCC: Arbun, ribun, rumenac
SCR: Rumenac
SPA: Breca
SWE: Röd pagell
TUR: Madagöz mercan, kirma, mercan

PAGEOT COMMUN***Pagellus erythrinus***

(Mediterranean)
Also called BECKER, KING OF THE BREAMS, SPANISH SEA BREAM.

See also + SEA BREAM.

(Méditerranée)
Appelé aussi PAGEOT ROUGE.

Voir aussi + DORADE.

717

PAPILLON

(France)

KOR: 나비고기과, nabigogigwa

Trade name for salted cod of a weight less than 400 g at the time of landing.

PAPILLON

Nom que l'on donne à la morue salée à bord, d'un poids inférieur à 400 g au moment de son arrivée à terre.

718

PARR

DUT: Zalmbroed
FIN: Jokipoikanen
GER: Salmring
ICE: Laxaseiði
JPN: Ginkeyamame
NOR: Parr (smolt)
POL: Presmolt
POR: Salmão pequeno
RUS: Молодой лосось, пестрятка
SPA: Salmon joven
SWE: Stirr

PARR

Young salmon before it leaves freshwater for the sea.

Jeune saumon avant qu'il ne quitte l'eau douce pour la mer.

719

PARROT-FINSH

DAN: Papegøjefisk
DUT: Papegaaivis
FIN: Papukaijakala
GER: Papageifisch, Seepapagei
GRE: Scaros
ITA: Pesci pappagallo
JPN: Budai
KOR: 갈돔, galdom
POL: Skarusowate
POR: Peixe-papagaio, Papagaio
RUS: Скаровые, рыбы-попугай, попугаевые
SCC: Papagajka
SCR: Papigaca
SPA: Vieja
SWE: Papagojfish
TUR: Iskaroz

PERROQUET**SCARIDAE**

(Cosmopolitan)
Various species in the tropical Atlantic, and one at least of commercial interest in the Mediterranean.

(Cosmopolite)
Il en existe plusieurs espèces dans l'Atlantique tropical et une au moins présentant un intérêt commercial en Méditerranée.

720

PASTEURISED FISH

DAN: Pasteureret fisk
DUT: Gepasteuriseerdevis

**POISSON
PASTEURISÉ**

FIN: Pastöroitu kalasäilyke
 ITA: Pesce pastorizzato
 NOR: Pasteurisert fisk
 POL: Ryba pasteryzowana
 POR: Peixe pasteurizado
 RUS: Рыба пастеризованная
 SPA: Pescado pasteurizado
 SWE: Pastöriserad fisk
 TUR: Pastörize baltk

Fish and seafood packed in cans, glass jars or other containers, absolutely airtight, preserved by heating at temperatures around 100°C (212°F) for a limited time; to be chill stored.

In some countries the term + SEMI-PRESERVES comprises pasteurised fish. See also + IRRADIATION.

Poisson et autres animaux marins mis en boîtes métalliques, bocaux de verre ou autres récipients hermétiquement fermés, conservés par la chaleur à une température d'environ 100°C (212°F) pour un temps limité; doit être entreposé au froid.

Dans quelques pays le terme + SEMI-CONSERVES s'applique aussi au poisson pasteurisé. Voir aussi + IRRADIATION.

721

PASTEURISED GRAIN CAVIAR**CAVIAR EN GRAINS PASTEURISÉ**

DAN: Pasteuriseret kaviar
 DUT: Gepasteuriseerde kaviaar in pekel
 FIN: Pastöroitu kaviaarisäilyke
 GRE: Chaviari pasteurizoméno
 ICE: Gerillsneyddur kaviar
 ITA: Caviale pastorizzato
 POL: Pasteryzowany ziarnisty kawior
 POR: Caviar pasteurizado
 RUS: Пастеризованная зернистая икра
 SCC: Pasterizovani zrnati kavijar
 SCR: Pasterizirani zrnati kavijar
 SPA: Cavlar pasteurizado
 SWE: Pastöriserad kaviar

Caviar, packed with brine formed during salting into cans which are then pasteurised several times; no preservative added. See + CAVIAR.

Caviar mis en boîtes avec la saumure de salage, puis pasteurisé à plusieurs reprises; sans antiseptique. Voir + CAVIAR.

722

PATIS

(Philippines)

PATIS

(Philippines)

DUT: Petis

fre liquid extracted during fermentation of + BAGOONG and used as a sauce. Similar product in Japan is + SHOTTSURU.

Liquide extrait pendant la fermentation du + BAGOONG et utilisé comme sauce. Produit semblable au Japon: le + SHOTTSURU.

723

PAUA**PAUA***Haliotis iris*

(New Zealand)
 Also called BLACKFOOTED PAUA, RAINBOW PAUA, the largest and most common species; the YELLOWFOOTED or QUEEN PAUA is only marginally commercial at present.

(Nouvelle-Zélande)

Marketed

Live and as chilled or frozen meat. Also dried or smoked meat.

Canned: bleached meat in brine.

Shells: the iridescent nacreous layer is a valuable material used in New Zealand for jewellery and in decorative inlay work. See also + ABALONE.

Commercialisé

Vivant et sous forme de viande sur glace ou congelé. Aussi séché ou fumé.

ConsERVE: chair, en saumure.

Coquilles: la couche de nacre irisée est utilisée en bijouterie et en décoration. Voir aussi + ORMEAU.

724

PEARL**PERLE**

DAN: Perler
 DUT: Parel
 FIN: Helmi
 GER: Perle
 GRE: Margaritári
 ICE: Perla
 ITA: Perla
 JPN: Shinju
 NOR: Perle
 POL: Perla
 POR: Pérola
 RUS: Перл
 SCC: Biser
 SCR: Biser
 SPA: Perla
 SWE: Pärla
 TUR: İnci

(i) Iridescent, nacreous concretion composed mostly of calcium carbonate formed inside the shell of certain pearl-bearing molluscs; when formed as part of the shell, is described as a BLISTER PEARL.

(i) Concrétion chatoyante de nacre composée principalement de carbonate de calcium, formée à l'intérieur de certains mollusques; lorsque la perle fait partie de la coquille même, on la nomme PERLE BAROQUE.

(ii) Term also employed for + BRILL.

725

PEARL ESSENCE**ESSENCE D'ORIENT**

DAN: Perlemorsessens
 DUT: Viszilver
 FIN: Helmiesanssi
 GER: Perllessenz
 ICE: Perlukjarni
 ITA: Essenza perlifera
 JPN: Gyorimpaku
 KOR: 청어속, cheongeosok

NOR: Perlessens
 POL: Esencja perłowa
 POR: Essência de pérola
 RUS: Экстракт перла
 SCC: Biserna esencija
 SCR: Biserna esencija
 SPA: Esencia de perla
 SWE: Pärlessens

Liquid suspension of particles of guanine, the lustrous material extracted from scales of fish such as herring, sardine or their swim bladders. Also various other species, e.g. argentine, sturgeon.

Suspension de particules de guanine, matière brillante extraite des écailles de poissons tels que: hareng, sardine, ou de leurs vessies nataatoires, et d'autres espèces comme l'argentine, l'esturgeon, etc.

726

PEDAĦ

(Thailand)

PEDAĦ

(Thailand)

KOR: 망치고동어, mangchigodeungeo

Salted fish of *Scomber* spp. Ripened by fermentation. Similar product in Japan + SUSHI.

Poisson salé des espèces *Scomber* et laissé à fermenter. Produit semblable au Japon, le + SUSHI.

727

**PELAGIC
ARMOURHEAD**

JPN: Kusakaritsubodai

PSEUDOPENTACEROS spp.***Pseudopentaceros wheeleri* or/ou *Pseudopentaceros pectoralis***

(North Pacific)

Pseudopentaceros richardsoni

(Southern hemisphere)
 Also known as SOUTHERN
 BOARFISH (family
 Pentacerotidae).

728

PELAGIC FISH

Those species of fish which normally occur in the upper part of the water column.

**POISSON
PÉLAGIQUE**

Espèces de poisson qui apparaissent normalement dans la partie supérieure de la colonne d'eau.

729

PERCH

DAN: Aborre
 DUT: Baars

PERCHE

FIN: Ahven
 GER: Barsch, (a) Flussbarsch
 GRE: Pércá chani
 ICE: Aborri
 ITA: Pesce, persico, perca
 NOR: Abbor, åbor
 POL: Okoń
 POR: (a) Perca-europeia, (b) Perca-americana
 RUS: Окуневые
 SCC: Grgeč
 SCR: Grgec
 SPA: Perca
 SWE: Abborre
 TUR: Tatlısu levregi

PERCIDAE

(Freshwater – Cosmopolitan) (Eaux douces – Cosmopolite)
 Also called DARTER. These Celles-ci comprennent les
 include also *Stizostedion* spp. espèces *Stizostedion* (voir
 (see + PIKE PERCH). + SANDRE).

***Perca fluviatilis* (a)**

(Europe)

(Europe)

***Perca flavescens* (b)**

+ YELLOW PERCH
 (N.America)

+ PERCHE CANADIENNE
 (Amérique du Nord)

Plectroplites ambiguus**GOLDEN PERCH**

(Australia)

Marketed as fresh fish.

(Australie)

Commercialisé frais.

Name might also refer to
 + CUNNER (*Tauogolabrus
 adspersus*) belonging to the
 family Labridae.

OCEAN PERCH or SEA PERCH
 might also apply to a number
 of the smaller species in the
 family Serranidae (see + SEA
 BASS)

OCEAN PERCH ou SEA PERCH
 (anglais) peut aussi
 s'appliquer à un nombre
 d'espèces plus petites de la
 famille des Serranidae (voir
 + SERRANIDAE).

730

PERIWINKLE**BIGORNEAU**

DAN: Strandsnegl
 DUT: Alikruik kreukel
 FIN: Rantakotilo, litorinakotilo
 GER: Strandschnecke
 ICE: Fjöru doppa
 ITA: Chiocciola di mare
 JPN: Tamakibi
 NOR: Strandsnegl, purpurnegl
 POL: Ślimak pobrzeżek
 POR: Burrié, burrelho
 RUS: Береговичок (моллюск)
 SCC: Volak kvrgavi
 SCR: Pužic morski
 SPA: Bigaro
 SWE: Strandsnäcka

Littorina littorea

(Atlantic – Europe)
 Also called BUCKIE (Scotland)
 or WHELK (Scotland); both
 names applying also to

(Atlantique – Europe)

Buccinum undatum (see + WHELK).

Marketed

Fresh (in shell, cooked or uncooked).
See also + WINKLE.

Commercialisé

frais (en coquilles, cuit ou cru).
Voir aussi + BIGORNEAU.

731

PETRALE SOLE

**CARLOTTIN
PÉTRALE**

KOR: 물가자미속, mulgajamisok

Eopsetta jordani

(Pacific – N.America)
Also called + BRILL which properly refers to *Scophthalmus rhombus*.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Marketed

Fresh or frozen (fillets).

Commercialisé

frais ou surgelé (en filets).

732

PICAREL

PICAREL

GER: Laxierfisch
GRE: Marída
ITA: Zerro, mennola
POR: Trombeiro
SCC: Gira oblica, menula
SCR: Gera, modrak
SPA: Caramel, chucla
TUR: Izmarit

Generally refers to species of the family *Centracanthidae* (*Maenidae*).

(Atlantic – Europe/Africa)
Also known as SMARE.

Désigne de façon générale les espèces de la famille des *Centracanthidae* (*Maenidae*).

(Atlantique – Europe/Afrique)
Aussi appelé MENDOLE.

733

PICKED DOGFISH

**AIGUILLAT
COMMUN**

DAN: Pighaj
DUT: Doornhaai
FIN: Piikkihal
GER: Dornhai, Dornfisch
GRE: Skylópsaro, kokálas, kedróni
ICE: Háfur
ITA: Spinarolo
JPN: Aburatsunozame, tsunozame
KOR: 곱상어, gopsangeo
NOR: Pigghå
POL: Koleń
POR: Galhudo-malhado, melga
RUS: Пятнистая колючая акула, катран
SCC: Kostelj, pena
SCR: Pas kostelj
SPA: Mielga, galludo
SWE: Pigghaj
TUR: Mahmuzlu camgöz

Squalus acanthias

Most seas apart from the tropics.
In North America commonly referred to as SPINY or SPRING DOGFISH; also known as COMMON SPINY FISH; also called PIKED DOGFISH, BLUE DOG, DARWEN SALMON, SPURDOG, ROCK SALMON.
The most common of the species handled in U.K. under the general description of dogfish (see + DOGFISH).

Marketed

Fresh: whole, gutted, skinned and headed; in Germany also skinned dorsal muscle (called 'SEEAAL'). In France, headed, gutted and skinned fish called 'saumonette'.

Frozen: whole, gutted, skinned and headed.

Smoked: hot-smoked dorsal muscle as 'SEEAAL' (Germany); hot-smoked, skinned belly walls as 'SCHILLERLOCKEN', also packed with edible oil and canned.

Semi preserved: in jelly ('SEEAAL IN GELEE').

Livers: used for production of liver oil.

Skins: used for leather preparation.

La plupart des mers sauf en provenance des tropiques.
Appelé aussi AIGUILLAT TACHETE, AIGUILLAT COMMUN.
Peut être commercialisé sous les nom d'AIGUILLAT, CHIEN, SAUMONETTE (état pelé).

La plus commune des espèces, connues en France, sous le nom général, de 'CHIEN DE MER' (voir + AIGUILLAT).

Commercialisé

Frais : entier, vidé, dépouillé étêté; en Allemagne, également muscles dorsaux, sans peau (appelés 'SEEAAL'). En France, poisson étêté, vidé et sans peau appelé 'saumonette'.

Congelé : entier, vidé, dépouillé et étêté.

Fumé : muscles dorsaux (en Allemagne; 'SEEAAL') fumés à chaud, parois abdominales dépouillées ('SCHILLERLOCKEN') fumées à chaud, également recouvertes d'huile et mises en boîtes.

Semi-conserve : en gelée ('SEEAAL IN GELEE').

Foies : on en extrait l'huile.

Peaux : utilisée pour la préparation du cuir.

734

PICKEREL

TUR: Turna

Le nom 'PICKEREL' (anglais) s'applique aux:

(i) Name might refer to species of the family *Esocidae* (see + PIKE).

(i) *Esocidae* (voir + BROCHET).

(ii) Name might also refer to *Stizostedion* spp. (see + PIKE-PERCH), belonging to the family *Percidae* (see + PERCH).

(ii) *Stizostedion* sp. de la famille *Percidae* (voir + SANDRE).

735

PICKLE CURED FISH

**POISSON EN
SAUMURE**

DAN: Lagesaltet fisk
DUT: Vis in pekel, gepekelde vis
FIN: Tynnyrisuolattu kala
GER: Gepökelter Fisch
GRE: Psari pasto se vareli
ICE: Pækilsaltaður fiskur
ITA: Pesce salato in barile
JPN: Tanku-zuke, kairyô-zuke

NOR: Fisk saltet i tønner eller kummer
 POL: Ryba w zalewie solnej
 POR: Peixe tratado em salmoira
 RUS: Соленая рыба в маринаде
 SWE: Fatsaltad fisk, lakesaltad fisk

Fish that have been treated with salt in a watertight container so that the fish are cured in the pickle that is formed; to be distinguished from + DRY SALTED FISH; synonymous term is: WET SALTED FISH.

A number of alternative names used: BRINE CURED FISH, WET CURED FISH, BRINE PACKED FISH, PICKLE SALTED FISH, BUTT SALTED FISH, TANK SALTED FISH, BUTT CURE, BARRELLED SALTED COD in Canada; see also + GASPÉ CURE, + FALL CURE.

See also + SALT CURED FISH which is a more general term for fish cured by salt.

Poisson traité au sel dans un récipient étanche de sorte qu'il macère dans la saumure ainsi formée (à distinguer de + POISSON SALÉ À SEC).

Voir aussi + GASPÉ CURE, + FALL CURE.
 Voir aussi + POISSON SALÉ qui s'applique de façon générale au poisson traité par le sel.

736

PICKLED GRAINY CAVIAR CAVIAR EN GRAINS SAUMURÉ

DUT: Kaviaar gedompield in pekel
 FIN: Kovasuolattu kaviaari
 ICE: Salthrogn
 ITA: Caviale marinato
 POL: Ziarnisty kawior po kąpieli solankowej
 POR: Caviar salmourado
 RUS: Соленая зернистая икра
 SPA: Caviar escabechado

Caviar that has been immersed in a saturated salt brine pickle before packing.

Caviar qui a été mis dans une saumure concentrée avant la mise en bocaux.

737

PICKLED HERRING HARENG SAUMURÉ

DAN: Saltsild
 DUT: Pekelharing
 FIN: Suolasilli
 GER: Salzhering aus dem Fass
 ICE: Saltsild
 ITA: Aringa marinata
 KOR: 청어속, cheongeosok
 NOR: Saltsild
 POL: Śledź solony z beczki
 POR: Arenque em salmoira
 RUS: Маринованная соленая сельдь
 SCC: Usoljena haringa
 SCR: Soljena heringa, marinirana heringa
 SPA: Arenque escabechado
 SWE: Salted sill

Gutted herring, dry salted in barrels to cure in the pickle that is formed; for a mild cure the pickle is maintained at 90° brine strength; for hard

Hareng vidé, salé à sec en barils de façon à macérer dans la saumure ainsi formée; selon que la maturation désirée est

cure, maintained at 100°:
 + SCOTCH CURED HERRING,
 + ALASKA SCOTCH CURED HERRING.

moyenne ou forte, la saumure est maintenue respectivement à 90° ou à 100° de saturation; voir aussi + SCOTCH CURED HERRING, + ALASKA SCOTCH CURED HERRING.

738

PICKLED SALMON SAUMON SAUMURÉ

DUT: Gezouten zalm
 FIN: Suolalohi
 ICE: Saltlax
 ITA: Salmone marinato
 KOR: 연어과, yeoneogwa
 NOR: Saltet laks
 POL: Mocno solony losoś pacyficzny w beczkach
 POR: Salmão em salmoira
 RUS: Маринованный лосось
 SCC: Losos u salamuri
 SCR: Solijeni losos, marinirani losos
 SPA: Salmon escabechado

(i) Pacific salmon, washed, headed, split and pickle cured before packing in barrels; also called HARD SALTED SALMON; see + SALMON.

(i) Saumon du Pacifique lavé, étêté, tranché et salé à sec avant la mise en barils; appelé aussi SAUMON FORTEMENT SALÉ; Voir + SAUMON.

(ii) Pieces of salmon fillet salted and cooked with vinegar and spices and packed in glass jars.

(ii) Morceaux de filets de saumon salés et cuits avec du vinaigre et des épices, puis mis en bocaux.

739

PICTON HERRING SARDINOPS D'AUSTRALIE

FIN: Australian sardiini
 GER: Australische Sardine
 ITA: Sardina australiana
 KOR: 정어리속, jeongeorisok
 POL: Sardynka australijska
 POR: Sardinopa da Australia
 RUS: Австралийско-новозеландский сардина

Sardinops neopilchardus

(Australia/New Zealand)
 Now called + PILCHARD.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
 Appelé maintenant + PILCHARD (anglais).

740

PIDDOCK

DAN: Knivmusling
 DUT: Boormossel
 FIN: Nävertäjäsimpukka
 GER: Bohrmuschel
 GRE: Solinas
 ITA: Folate
 JPN: Kamomegai
 POL: Skalotocz (matz)
 POR: Taralhão
 RUS: Фалада, камнеточек
 SWE: Borrmussla
 TUR: Folas

PHOLAS spp.(Cosmopolitan)
Mollusc(Cosmopolite)
Mollusque**741****PIGFISH**

(Atlantic – U.S.A.)
In the Southern hemisphere, usually applied to the family *Congiopodidae*, including the SOUTHERN PIGFISH (*Congiopodus leucopaeilus*) of New Zealand. Also used for the + WRASSE (*Bodianus oxycephalus*), family *Labridae* of the Pacific Ocean. Belonging to the family *Pomadasyidae* (see + GRUNT)

GORET MULE

(Atlantique – E.U.)
Dans l'hémisphère sud, s'applique à la famille des *Congiopodidae* qui comprend le SOUTHERN PIGFISH (anglais) (*Congiopodus leucopaeilus*) de Nouvelle-Zélande. Utilisé également pour + LABRE (*Bodianus oxycephalus*), famille des *Labridae*, de l'Océan Pacifique. De la famille des *Pomadasyidae*.

742**PIGMY WHALE**

DUT: Dwergwalvis
GER: Zwergglattwal
ICE: Dverghvalur
ITA: Balena pigmea
JPN: Kosemikujira
NOR: Dvergretthval
POR: Baleia-pigmeu

Carperea marginata

(Southern Seas)

No commercial importance.

(Mers du Sud)

Sans importance commerciale.

743**PIKE-PERCH**

DAN: Sandart
DUT: (a) Snoekbaars
FIN: (a) Kuha
GER: Hechtbarsch, Zander
ITA: Lucioperca, sandra
NOR: Gjørs
POL: Sandacz
POR: (a) Lúcioperca
RUS: Судак
SCC: Smud
SCR: Smud
SWE: Abborrfisk, (a) Gös
TUR: Levrek, sudak

(Freshwater – Europe/
N.America)

General name for *Lucioperca* and *Stizostedion* spp. (also known as + PICKEREL); belong to the family *Percidae* (see + PERCH).

Stizostedion lucioperca* (a)*PIKE-PERCH**
(Europe)

Also called PERCH-PIKE.

SANDRE
(Europe)**SANDRE**(Eaux douces – Europe/
Amérique du Nord)

Terme appliqué généralement aux *Lucioperca* et *Stizostedion* spp.; de la famille des *Percidae* (voir + PERCHE).

***Stizostedion canadense* (b)**+ SAUGER
(Canada)+ SANDRE CANADIEN
(Canada)***Stizostedion vitreum vitreum* (c)**+ WALLEYE
(N.America)+ DORÉ JAUNE
(Amérique du Nord)***Stizostedion vitreum glaucum* (d)****BLUE PIKE**
(N.America)**DORÉ BLEU**
(Amérique du Nord)**Marketed**

Fresh or frozen (whole gutted or filets); also canned (C.I.S.).

Commercialisé

frais ou congelé (entier, vidé ou en filets) en conserve (C.E.I.).

744**PIKE****BROCHET**

DAN: Gedde
DUT: (a) Snoek
FIN: (a) Hauki, (c) Jättihauki, (d) Mustahauki
GER: Hecht, (a) Flushecht
GRE: Tourna
ICE: Gedda
ITA: Luccio
JPN: Kawakamasu
NOR: Gjedd
POL: Szczupak
POR: (a) Lúcio
RUS: Шлык
SCC: Štuka
SCR: Štuka
SPA: Lucio
SWE: Gädda, (a) Gäddä, (b) Maskalungen
TUR: Turna balığı

ESOCIDAE(Freshwater – Europe/
N.America)(Eaux douces – Europe/
Amérique du Nord)Also referred to as PICKEREL
(N.America).***Esox lucius* (a)****NORTHERN PIKE**
(Europe/N.America)
Also called JACKFISH.**BROCHET DU NORD**
(Europe/Amérique du Nord)***Esox americanus vermiculatus* (b)****GRASS PICKEREL**
(N.America)**BROCHET VERMICULE**
(Amérique du Nord)***Esox masquinongy* (c)****MUSKELLUNGE**
(N.America).

(Amérique du Nord)

Also spelt MASKINONGE.

Esox niger* (d)*CHAIN PICKEREL**
(N.America)**BROCHET MAILLÉ**
(Amérique du Nord)**Marketed**

Fresh or frozen (whole gutted and filets); also canned (C.I.S.).

Commercialisé

frais ou congelé (entier vidé et en filets); également en conserve (C.E.I.).

745

PILCHARD

SARDINE/
SARDINOPS

DAN:	Sardin
DUT:	Pelsler, Sardin
FIN:	Sardiini
GER:	Pilchard, Sardine
GRE:	Sardélla
ICE:	Sardína
ITA:	Sardina
JPN:	Iwashi, maiwashi
KOR:	징어리, jeongeori
NOR:	Sardin
POL:	(a) Sardynka europejska, (b) Sardynka kalifornijska, (c) Sardynka pacyficzna, (d) Sardynka japońska, (e) Sardynka południowo-amerykańska, (f) Sardynka australijska
POR:	(a) Sardinha, (b) Sardinopa
RUS:	Европейская (марроканская обыкновенная) сардина, сардина-пильчард
SCC:	Sardina, srdela, sardela
SCR:	Srdela
SPA:	Sardina/pilchards
SWE:	Sardiner
TUR:	Sardalyo

Sardina pilchardus (a)PILCHARD/SARDINE
(Atlantic – Europe)SARDINE COMMUNE
(Atlantique – Europe)
Peut être commercialisée
sous le nom de sardine ou
célan quand son poids est
supérieur à 50 g.*Sardinops caerulea* (b)+ CALIFORNIAN PILCHARD
(Pacific)+ SARDINE DU PACIFIQUE
(Pacifique)*Sardinops sagax* (c)+ CHILEAN PILCHARD
(Pacific – S. America)+ SARDINOPS DU CHILI
(Pacifique – Amérique du Sud)*Sardinops melanosticta* (d)+ JAPANESE PILCHARD
(Japan)SARDINOPS DU JAPON
(Japan)*Sardinops ocellata* (e)+ SOUTH AFRICAN PILCHARD
(Atlantic – W. Africa)+ SARDINOPS d'AFRIQUE DU SUD
(Atlantique – Afr. Occ.)*Sardinops neopilchardus* (f)PILCHARD/+ PICTON HERRING
(Australia/New Zealand)PILCHARD/+ SARDINOPS
D'AUSTRALIE
(Australie/Nouvelle-Zélande)**Marketed**In the U.K., (b), (c) and (d)
may be marketed as PACIFIC
PILCHARD and (e) as SOUTH
ATLANTIC PILCHARD.**Frozen:** fillets (South Africa).**Smoked:** as for kippers
(South Africa).**Salted:** split, salted and
pressed; whole or split,
pickle-salted; dry-salted in
barrels and pressed to one
third of their original
volume, additional
quantities added, etc.; see
+ PRESSED PILCHARD.**Commercialisé****Congelé :** filets (Afrique du
Sud).**Fumé :** comme les kippers
(Afrique du Sud).**Salé :** tranché, salé et pressé;
entier ou tranché, salé à sec
en barils et pressé au tiers du
volume original auquel on
ajoute une quantité de
poisson salé, pressé, etc. Voir
+ PILCHARD PRESSÉ.**Séché :** vidé ou non, éviscéré
ou tranché puis salé et séché
(Japan); séchage en tunnel
(Afrique du Sud).**Dried:** salted and dried,
gutté or ungutted, gibbed or
split (Japan); tunnel-dried
(South Africa).**Canned:** headed, tailed,
gutté or as filets; like
canned herring products in
various sauces or edible oil;
also seasoned meat (Japan).**Semi preserved:** vinegar- or
spice-cured (Japan).**Meal and oil:** main outlet for
Pacific spp.The species *Sardina
pilchardus* is designated by
both 'Pilchard' and 'Sardine'
(see + SARDINE). Generally
'Pilchard' refers to the bigger
size species. In France, the
term 'pilchards' is reserved
for spp. of the *Clupeid* family
of more than 50 g (or less
than 20 per kg) if canned
with oil and tomato sauce
(e.g. 'HARENG PILCHARD').**Consève :** sans tête ni
queue, vidé, ou en filets; en
différentes sauces ou à
l'huile comme le hareng;
chair assaisonnée (Japan).**Semi-consève :** au vinaigre
ou aux épices (Japan).**Farine et huile :** principaux
débouchés pour les espèces
du Pacifique.L'espèce *Sardina pilchardus*
peut être désignée soit par
'Pilchard' soit par 'Sardine'
mais le 'Pilchard' est
généralement plus grand. En
France 'Pilchard' désigne
uniquement les espèces des
Clupéidés de plus de 50 g (soit
moins de 20 par kg) s'ils sont
en conserve avec de l'huile et
de la sauce tomate (ex.
'HARENG PILCHARD').

746

PILOT FISH

POISSON PILOTE

DAN:	Lodsfisk
DUT:	Loodsmannetje
FIN:	Luotsikala
GER:	Lotsenfisch
GRE:	Gofari, kolaouzos
ICE:	Lóðsfiskur
ITA:	Pesce pilota
JPN:	Burimodoki
KOR:	통갈방어, donggalbango
NOR:	Losfisk
POL:	Ryba pilot
POR:	Peixe-piloto
RUS:	Рыба-лоцман
SCC:	Šnjur pratibrod
SCR:	Pratibrod, fanfan
SPA:	Pez piloto
SWE:	Lotsfisk
TUR:	Kilavuz balığı, malta palamutu

Naucrates ductor(Atlantic/Pacific – Europe/
N. America)(Atlantique/Pacifique – Europe/
Amérique du Nord)Aussi appelé FANFRE
(Canada).*Naucrates indicus*

(Indian Ocean)

(Océan indien)

Belongs to the family
Carangidae (see + JACK,
+ SCAD or + POMPANO).De la famille des *Carangidae*
(voir + CARANGUE, + SAUREL
et + POMPANO).

747

PILOT WHALE

GLOBICÉPHALE

DAN:	Grindehval
DUT:	Griënd
FIN:	Grindvalas
GER:	Grindwale
ICE:	Marsvin, grindhvalur
ITA:	Globicefalo
JPN:	Ma-gondo
NOR:	Grindhval

POL: Grindwal
 POR: Boca de-panela
 RUS: Обыкновенная grindа
 SPA: Calderón
 SWE: Grindval

***GLOBICEPHALA* spp.**

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Globicephala melaena

(N. Atlantic species)

(Atlantique Nord)

Captured commercially, for example Faroes.

Exploitée aux îles Féroé.

See also + WHALES.

Voir aussi + BALEINES.

748**PINDANG**

(Indonesia)

PINDANG

(Indonésie)

KOR: 갯장어, gaetjangeo

Ungutted small fish or chunks of bigger fish, usually of mackerel or tuna families, salted and boiled or steamed.

Petits poissons non vidés ou tronçons de poissons plus gros, généralement de la famille du maquereau ou du thon, salés et cuits à l'eau ou passés à la vapeur.

749**PINFISH*****Lagodon rhomboides***

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Also called BREAM or SALT-WATER BREAM. Belongs to the family Sparidae (see + SEA BREAM).

De la famille des Sparidae (voir + DORADE).

750**PINK MAOMAO**

KOR: 꽃자리, kkotjari

Caprodon longimanus

(Indo-Pacific)

(Indo-Pacifique)

Also called LONGFIN. A member of the + SEA BASS family Serranidae.

Membre des + SERRANIDE de la famille des Serranidae.

751**PINK SALMON****SAUMON ROSE**

DUT: Pink zalm, rode zalm
 FIN: Kyttyrälohi
 GER: Buckellachs
 GRE: Solomós
 ICE: Bleiklax, hnúðlax
 ITA: Salmone rosa
 JPN: Sepparimasu, masu, karafutomasu
 KOR: 곱사연어, gopsayeoneo

NOR: Pukkellaks
 POL: Gorbusza
 POR: Salmão-rosa
 RUS: Горбуша
 SPA: Salmon rosado
 SWE: Puckellax
 TUR: Pembe alabalik

Oncorhynchus gorbuscha

(Pacific)

(Pacifique)

Smallest of the five PACIFIC SALMON (see + SALMON). Also called HUMPBACK SALMON or GORBUSCHA. Almost the entire catch is canned; some quantities hard salted like + COHO.

La plus petite des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON). Presque toute la production est mise en conserve; certaines quantités sont fortement salées comme le + SAUMON ARGENTÉ.

752**PINK SHRIMP****CREVETTE ROSE**

DAN: Reje
 DUT: Garnaal
 FIN: Katkarapu
 GER: Tiefseegarnele, Tiefseekrabbe
 GRE: Garida kókkini
 ICE: Rækja
 ITA: Gambero di fondale
 JPN: Hokkai-ebi, toyamaebi
 KOR: 도화새우과, dohwasaewgwa
 NOR: Reke
 POL: Krewetka głębokowodna
 POR: Camarão
 RUS: Глубоководная креветка
 SCC: Kozica
 SCR: Kozica
 SPA: Gamba rosada
 SWE: Råka
 TUR: Pembe karides

The name 'CREVETTE ROSE' (fresh) applies to Palaemon serratus (+ COMMON PRAWN).

The name PINK SHRIMP is used for a number of species in different parts of the oceans.

Le terme CREVETTE ROSE s'applique en France à Palaemon serratus (+ COMMON PRAWN en anglais).

Le terme 'PINK SHRIMP' (anglais) s'applique à plusieurs espèces dans différentes parties des océans.

Pandalus montagui* (a)*CREVETTE ÉSOPE**

(N.E. Atlantic/Mediterranean – Europe)

(Atlantique N.E./Méditerranée – Europe)

Pandalus jordani* (b)*CREVETTE OCÉANIQUE**

(N.E. and S.E. Pacific – America)

(Pacifique N.E. et S.E. – Amérique)

***Pandalus borealis* (c)**

(N. Atlantic/Pacific/Japan)
 Also called + DEEP WATER PRAWN.

(Atlantique Nord/Pacifique, Japon)
 Appelé aussi + CREVETTE D'EAU PROFONDE.

***Penaeus duorarum* (d)**(S.W. and S.E. Atlantic/
Mexican Gulf - America/Africa)CREVETTE ROCHÉ DU NORD
(Atlantique S.O. et S.E./Golfe du
Mexique – Amérique/Afrique)***Penaeus brevisrostris* (e)**(Pacifique – S. America)
In the U.K. the name PINK
SHRIMP also refers to
Dichelopandalus bonnieri.CREVETTE CRISTAL
(Pacifique – Amérique du Sud)
Au Royaume-Uni, le nom
CREVETTE ROSE se réfère
aussi au *Dichelopandalus*
bonnieri.

See also + SHRIMP.

Voir aussi + CREVETTE.

753

PIPER**GRONDIN LYRE**FIN: Piiikkikurnusimppu
GER: Leyer-Knurrhahn
GRE: Καρόνι
ICE: Urrari
ITA: Capone lira
NOR: Knurr
POL: Kurek język
POR: Cabra-lira
RUS: Тригла, тригла-лира
SCC: Lastavica, kokotić balavac
SCR: Lastavica-koste jaca, kokot krkaja
SPA: Garneo
SWE: Lyrknot
TUR: Öksüz***Trigla lyra***

(Atlantic)

(Atlantique)

(i) Recommended trade
name + GURNARD.
See also + GURNARD.

(i) Voir + GRONDIN.

(ii) In New Zealand PIPER is
used as an alternative name for
the GARFISH or + HALFBEAK
(*Hyporhamphus ihu*).(ii) En Nouvelle-Zélande le
PIPE (anglais) est utilisé
comme nom du + DEMI-BEC
(*Hyporhamphus ihu*).

754

PIPI***Plebidonax deltoides***(Australia)
(family Donaciidae)(Australie)
(famille des Donaciidae)***Paphies australis***(New Zealand)
(family Mesodesmatidae)
In New Zealand, PIPi may
also refer to small shallow
water clams, particularly the
TUATUA (*Paphies*
subtriangulatum) and the so-
called + COCKLE (*Austrovenus*
stutchburyi).(Nouvelle-Zélande)
(famille des Mesodesmatidae)
En Nouvelle-Zélande PIPi
(anglais) se rapporte aussi
aux petits clams, en
particulier TUATUA (anglais)
(*Paphies subtriangulatum*) et
l'espèce + COQUE
(*Austrovenus stutchburyi*).**Marketed**

Fresh, live.

Commercialisé

frais, vivant.

755

PISSALA

(France)

PISSALAITA: Pissala
POR: Pissala
SWE: PissalaVariety of + GARUM made in
Nice area of France.
See + POUTINE.Variante du + GARUM,
préparée dans la région de
Nice (France).
Voir + POUTINE.

756

PLAICE**PLIE ou CARRELET**DAN: Rødspætte
DUT: Schol
FIN: Punakampela
GER: Scholle, Goldbutt
GRE: Glossáki-chomatída
ICE: Skarkoli
ITA: Passera
KOR: 불가자미속, ppulgajamisok
NOR: Rødspette, gullflyndra
POL: Gładzica
POR: (a) Solha, (b) Solha-do-Alasca, (c) Solha-americana
RUS: Морская камбала
SCC: Iverak
SCR: Iverak
SPA: Solla
SWE: Rödspätta, rödspotta, (b) (c) lerskädda, lerflundra, glipskädda
TUR: Pisi balığı***Pleuronectes platessa* (a)**EUROPEAN PLAICE
(Atlantic – Europe)
Also called HEN FISH, PLAICE-
FLUKE.CARRELET (ou PLIE)
(Atlantique – Europe)**Marketed****Live:** on ice, as live handled
fish, must not have passed
rigor mortis (Germany).**Fresh:** gutted; filets.**Frozen:** gutted, filets.**Smoked:** ungutted or pieces,
hot-smoked.**Commercialisé****Vivant :** et n'ayant pas
atteint le 'rigor mortis'.**Frais :** vidé, en filets.**Congelé :** vidé, en filets.**Fumé :** à chaud; entier non-
vidé ou morceaux.***Pleuronectes quadrituberculatus* (b)**ALASKA PLAICE
(Pacific – N.America)PLIE D'ALASKA
(Pacifique – Amérique du Nord)***Hippoglossoides platessoides* (c)**See also + AMERICAN PLAICE
(Atlantic – N.America)
Belongs to the same family
Pleuronectidae.+ BALAI
(Atlantique – Amérique du Nord)
Qui appartient aussi à la
famille des *Pleuronectidae*.

757

PLAIN BONITO**PALOMETTE**

DAN: Ustribet pelamide
 DUT: Bonito
 FIN: Juovaton sarda
 GER: Einfarb-Pelamide
 GRE: Palamida monóchromi
 ITA: Palamita bianca
 NOR: Ustripet pelamide
 POL: Orcyn
 POR: Palmeta, Palometta
 RUS: Одноцветный bonito, паломета
 SCC: Rumpac, trup
 SCR: Pastirica atlantska.
 SPA: Tasarte
 SWE: Ostrimmig pelamid

Orcynopsis unicolor

(E. Atlantic/Mediterranean)
 Also called PLAIN PELAMIS.

(i) Caught in Spain and Morocco; marketed similar to + TUNA. See also + BONITO.

(ii) Name might also refer to + FRIGATE MACKEREL (Auxis thazard), which belongs to the same family of Scombridae.

(Atlantique Est/Méditerranée)

(i) Pêché en Espagne et au Maroc; commercialisé comme le + THON. Voir aussi + BONITE.

758

PLA-RA

(Thailand)

Headed, gutted fish or pieces of fish salted and then fermented.

PLA-RA

(Thailand)

Poissons étêtés et vidés ou morceaux de poissons salés, puis fermentés.

759

PLA THU NUNG

(Thailand)

Gutted fish, salted and then boiled in saturated brine. See also + SHAKKEI (Taiwan).

PLA THU NUNG

(Thailand)

Poisson vidé, salé et ensuite bouilli dans une saumure saturée. Voir aussi + SHAKKEI (Formose).

760

PODPOD

(Philippines)

Boiled, smoked, seasoned fish product.

PODPOD

(Philippines)

Produit fait de poisson cuit à l'eau, fumé et assaisonné.

761

POLAR COD**MORUE POLAIRE**

DAN: Polartorsk, uvak
 DUT: Arctische kabeljauw, poolkabeljauw
 FIN: Jäämerenseit
 GER: Polardorsch
 ICE: Ískóð
 NOR: Polartorsk
 POL: Dorszyk polarny

POR: Bacalhau polar
 RUS: Сайка, полярная тресочка
 SWE: Polartorsk

Boreogadus saida

(Atlantic/Pacific – N. America) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Also called ARCTIC COD.

See + COD.

Voir + CABILLAUD.

762

POLLACK**LIEU JAUNE**

DAN: Lubbe
 DUT: Pollak, witte koolvis
 FIN: Lyyratorska
 GER: Pollack
 GRE: Bakaliarios
 ICE: Lyr
 ITA: Merluzzo giallo
 NOR: Lyr
 POL: Rdzawiec
 POR: Juliana, paloco
 RUS: Поллак, серебристая сайда, люр
 SCC: Ugotica
 SCR: Ugotica (sjeverna, atlanska)
 SPA: Abadejo
 SWE: Lyrtorsk, bleka

Pollachius pollachius or/ou Gadus pollachius

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called CALLAGH, DOVER

Appelée aussi COLIN JAUNE.

HAKE, GRASS WHITING, GREENFISHY, LYTHER, MARGATE HAKE, POLLOCK.

Marketed

Fresh: whole, gutted; filets.

Salted: like + SAITHE, also

for + SEELACHS IN OEL.

Commercialisé

Frais : entier et vidé; en filets.

Salé : comme le + LIEU NOIR; voir aussi + SEELACHS IN OEL.

763

POLLAN**CORÉGONE**

DAN: Hælt
 DUT: Marene
 FIN: Siika
 GER: Felchen, Maräne
 GRE: Koregonos
 ITA: Coregone
 KOR: 우례기속, uraegisok
 POR: Coregono
 SWE: Planktontsik

Coregonus pollan***Coregonus altior******Coregonus elegans***

(Freshwater – British Isles)

(Eaux douces – îles britanniques)

Also called FRESHWATER

HERRING.

See also + WHITEFISH (i).

Voir aussi + CORÉGONE (i).

764

POLLOCK

(a) Name used for + SAITHE (*Pollachius virens*), especially in N.America and ICNAF statistics.

(b) Name also used for + POLLACK (*Pollachius pollachius*).

(c) See also + ALASKA POLLACK (*Theragra chalcogrammus*). All three species belong to the family *Gadidae*.

POLLOCK (anglais) s'applique aux:

(a) + LIEU NOIR.

(b) + LIEU JAUNE.

(c) + MORUE DU PACIFIQUE OCCIDENTAL.

De la famille *Gadidae*.

SPA: Pampano
SWE: Smörfisk, (a) fiatola

(ii) In Europe the name POMFRET more generally refers to species of the family *Stromateidae* (which in N.America are referred to as + BUTTERFISH).

(ii) Voir + STROMATÉE

***Stomateus fiatola* (a)**

FIATOLON

(Atlantic/Mediterranean)

FIATOLE

(Atlantique/Méditerranée)

***Stromateus niger* (b)**

BLACK POMFRET

(Indian Ocean)

(Océan indien)

***Stromateus cinereus* (c)**

WHITE POMFRET

(Indian Ocean)

(Océan indien)

***PAMPUS* spp. (d)**

SILVER POMFRET

Pomfret are marketed fresh, frozen and canned (Spain); also salted (India).

Commercialisée fraîche ou congelée et, en Espagne, en conserve à l'huile; aussi salée (Inde).

765

POMFRET**CASTAGNOLE**

DAN: (a) Havbrasen

DUT: Braam

FIN: (a) Merilähna

GER: (a) Brachsenmakrele

GRE: (a) Lestia

ICE: Bramafiskur

ITA: (a) Pesce castagna

JPN: (a) Echiopia

KOR: 새다리래속, saedaraesok

NOR: (a) Havbrasma

POL: Brama

POR: (a) Xaputa-galhuda, Capelo

RUS: Брама, морской лец; строматейс

SCC: Plotica morska, bramid

SCR: Plotica morska

SPA: Casteñeta, japuta, palometa negra

SWE: Havsbraxen

(i) In N.America the name generally refers to the family *Bramidae*.

(i) En Amérique du Nord, s'applique généralement aux espèces de la famille des *Bramidae*.

***Brama brama* or/ou *Brama rayi* (a)**

POMFRET

(Atlantic)

In U.K. this species is mainly referred to as + RAY'S BREAM;

also called BLACK SEA BREAM or ANGELFISH.

GRANDE CASTAGNOLE

(Atlantique)

Peut être commercialisé sous le nom d'HIRONDELLE.

***Brama japonica* (b)**

(Pacific)

CASTAGNOLE DU PACIFIQUE

(Pacifique)

***Taractichthys longipinnis* or/ou *Taractes longipinnis* (c)**

BIGSCALE POMFRET

(Cosmopolitan)

In U.K. mainly called LONG-FINNED BREAM; also called SEA BREAM.

CASTAGNOLE FAUCHOIR

(Cosmopolite)

FIN: Voikala

ITA: (a) Fieto

JPN: Managatsuo

POL: Zuwak

POR: Pampo

SCR: Divlja bilizma

766

POMPANO**POMPANEAU**

FIN: Pompano

ITA: Leccia stella

JPN: Kobanaji

POL: Sierpik

POR: Sereia

RUS: Круглый помпано, круглый трахинот

SCR: Lica modrulia

SPA: Palometa

SWE: Pompano, taggmakrill, (a) Vanlig pompano, (c) Långfendad pompano, gaffelmakrill

(i) Name employed for *Carangidae* (also designated as + JACK or + SCAD) especially refers to *Trachinotus* spp.

(i) De la famille des *Carangidae* (dont font partie également les + CARANGUES) surtout les espèces *Trachinotus*).

***Trachinotus carolinus* (a)**

COMMON POMPANO

(Atlantic – N.America)

POMPANEAU SOLE

(Atlantique – Amérique du Nord)

***Trachinotus falcatus* (b)**

PERMIT

(Atlantic – N.America)

POMPANEAU PLUME

(Atlantique – Amérique du Nord)

***Trachinotus ovatus* or/ou *Trachinotus glaucus* (c)**

GLAUCUS

(Atlantic/Mediterranean)
Also called GARRICK (Europe) or PALOMETA (N.America).
In Australia *Trachinotus* spp. are commonly known as DART.

PALOMINE

(Atlantique/Méditerranée)

Palometa simillina**PACIFIC POMPANO**

(Pacific – N.America)

(ii) Belongs to the family
Stromateidae (see
+ BUTTERFISH).

(Pacifique – Amérique du Nord)

(ii) Voir + STROMATÉE.

Seriolella violacea* or/ou *Neptomenus crassus

(ii) SERIOLELLA PALMIER

(Pacific – S. America)

767**POND SMELT**FIN: Lampikuore
JPN: Wakasagi
KOR: 빙어, bingeo**ÉPERLAN DU
JAPON*****Hypomesus olidus***(Pacific/Freshwater – North
America/Japan)Belonging to the family
Osmeridae (see + SMELT).
Often reared in lakes (Japan).(Pacifique/Eaux douces –
Amérique du Nord/Japon)De la famille des Osmeridae
(voir + ÉPERLAN).
Souvent élevé dans les lacs
(Japon).**Marketed**Fresh, frozen or dried
(Japan).**Commercialisé**Frais, congelé ou séché
(Japon).**768****POOR COD**DAN: Glyse
DUT: Dwergbolk
FIN: Pikkuturska
GER: Zwergdorsch
GRE: Σύκο, bacaliaraki syko
ICE: Dvergborskur
ITA: Merluzzo cappellano
NOR: Sypike
POL: Karlik
POR: Fanecão
RUS: Обыкновенный капелан, сипика
SCC: Mol-pišmoljčić, ugotica
SCR: Mol
SPA: Mollera
SWE: Gyskolja
TUR: Mezgit***Trisopterus minutus capelanus***

(Mediterranean)

(Méditerranée)

CAPELAN DE MÉDITERRANÉE

Trisopterus minutus minutus

(N.E. Atlantic)

(Atlantique Nord-Est)

PETIT TACAUD

(Atlantique)

Ne doit pas être confondu
avec le + CAPELAN (*Mallotus
villosus*), de la famille des
Osmeridae (voir + ÉPERLAN).**Marketed**In Italy and Spain (mainly
fresh).**Commercialisé**en Italie et en Espagne
(généralement frais).**769****PORBEAGLE**DAN: Sildehaj
DUT: Haringhaai, neushaai
FIN: Sillihai
GER: Heringshai
GRE: Karcharias, skylopsaro
ICE: Hámeri
ITA: Smeriglio
JPN: Mokazame
KOR: 약상어속, aksangeosok
NOR: Håbrand
POL: Zarłacz śledziowy
POR: Tubarão-sardo
RUS: Атлантическая сельдевая акула, ламна
SCC: Atlantska ajkula
SCR: Psina atlantska, kucina
SPA: Cailón marrajo
SWE: Håbrand, sillhaj
TUR: Dikburun karkarias**REQUIN TAUPE
COMMUN** ***Lamna nasus* or/ou *Lamna cornubica***(Cool to temperate waters of
both hemispheres)In Europe also called
BEAUMARIS SHARK.In North America also called
BLUE DOG.In international statistics,
PORBEAGLE refers to all
Lamna spp. (e.g. + SALMON
SHARK); see + MACKEREL
SHARK.Marketed various ways, see
+ SHARK; special preparation
see + KALBFISCH.(Eaux fraîches à tempérées
dans les deux hémisphères).Appelée aussi MARACHE
(Canada), TOUILLE,

MUZERAILLE, LAMIE.

Dans les statistiques
internationales, s'applique à
toutes espèces *Lamna*; voir
+ REQUIN-MAQUEREAU.
Peut être commercialisé sous
le nom de TAUPE.Commercialisée de
différents façons, voir
+ REQUIN; spécialité, voir
+ KALBFISCH.**770****PORGY**

KOR: 황돔속, hwangdomsok

Name commonly employed for + SEA BREAM in
N.America. Voir + DORADE.**771****PORKFISH**

(Atlantic – N.America)

Belongs to the family

Pomadasyidae (see + GRUNT).**LIPPU ROUDEAU*****Anisotremus virginicus***(Atlantique – Amérique du
Nord)De la famille des
Pomadasyidae (voir + GRUNT).**772****PORPOISE**

(N. and S. Atlantic)

MARSOUIN

(Atlantique N. et S.)

DAN: Marsvin
DUT: Bruinvis

FIN: Pyöriäinen
 GER: Kleiner Tümmler, Schweinsfisch
 GRE: Phókia
 ICE: Hnisa
 ITA: Focena, marsuino
 JPN: Iruka
 NOR: Nise
 POL: Morświn
 POR: Boto
 RUS: Морская свинья, бурый дельфин
 SPA: Focena
 SWE: Tumlare
 TUR: Fok

Phocaena phocaena

Sometimes captured for extraction of body oils, and particularly the oil from the head fat and jaw fat; also called COMMON PORPOISE (U.K.) and HARBOUR PORPOISE (U.S.A.). The term COMMON PORPOISE in N.America refers to BOTTLENOSED DOLPHIN (*Tursiopes truncatus*).

Parfois chassé pour extraire les huiles du corps, en particulier de la tête et de la mâchoire; aussi appelé COCHON DE MER.

773

PORTUGUESE OYSTER**HUÎTRE PORTUGAISE**

DAN: Portugisisk østers
 DUT: Portugese oester
 FIN: Portugalinosteri
 GER: Portugiesische Auster
 GRE: Stridia portogalliká
 ICE: P. ostra
 ITA: Ostrica portoghese
 KOR: 굴과, gulgwa
 NOR: Portugisisk østers
 POL: Ostryga portugalska
 POR: Ostra-portuguesa
 RUS: Португальская устрица
 SCC: Ostriga portugalska
 SCR: Kamenica portugalska
 SPA: Ostión, ostra portuguesa
 SWE: Portugisiskt ostron
 TUR: Portekiz istiridyesi

Crassostrea angulata

(Europe)

Sold as large, medium or small or cocktail grades; see also + OYSTER.

(Europe)

Triées par ordre de taille pour la vente; voir aussi + HUÎTRE.

774

POUT**TACAUD COMMUN**

DAN: Skæggtorsk
 DUT: Steenbolk
 FIN: Partaturska
 GER: Franzosendorsch
 GRE: Bakaliarios
 ITA: Merluzzo francese
 KOR: 대구속, daegusok
 NOR: Skiegttorsk
 POL: Bielmik
 POR: Faneca
 RUS: Люска, французская тресочка
 SCC: Blekitek

SCR: Ugotica mala
 SPA: Faneca
 SWE: Skägggtorsk

Trisopterus luscus or/ou Gadus luscus

(N.E. Atlantic)

Also called BIB, POUTING, WHITING-POUT.

Not to be confused with OCEAN POUT of the family Zoarcidae (see + EELPOUT).
 See also + NORWAY POUT.

(Atlantique N.E.)

Appelé aussi GODE (Normandie), GUITAN (Bretagne Nord).

Voir aussi + TACAUD NORVÉGIEN.

775

POUTASSOU**POUTASSOU**

KOR: 대구속, daegusok

Micromesistius poutassou or/ou Gadus poutassou

(Atlantic/Mediterranean – Europe/N.America)

See + BLUE WHITING.

(Atlantique/Méditerranée – Europe/Amérique du Nord)

Voir + MERLAN BLEU.

776

POUTINE

(France)

Young of several spp. of fish, especially *Atherinidae* (see + SILVERSIDE).
 May be fried or used for making + PISSALA.

POUTINE

Jeunes poissons de plusieurs espèces, particulièrement des *Atherinidae* (voir + POISSON D'ARGENT).
 Peuvent être frits ou utilisés pour faire la + PISSALA.

777

POWAN**CORÉGONE LAVARET**

DAN: Helt
 DUT: Grote marene
 FIN: Siika, vaellussiika
 GER: Lavaret, Grosse Maräne
 GRE: Koregonos
 ITA: Lavereto, coregone
 KOR: 우래기속, uraegisok
 NOR: Sik
 POL: Sieja
 POR: Coregono-lavareda
 RUS: Проходной сиг
 SWE: Sik, bläsik

Coregonus lavaretus

(Freshwater – Europe)

Also called GWYNIAD.

See + WHITEFISH (i).

(Eaux douces – Europe)

Voir + CORÉGONE (i).

778

PRAHOC

(Cambodia)

Fermented fish paste, made from *Cyprinidae* (see + CARP).

PRAHOC

(Cambodge)

Pâte de poisson fermentée, à base de *Cyprinidae* (voir + CARPE).

779

PRAWN

CREVETTE

DAN: Reje
 DUT: Garnaal
 FIN: Katkarapu
 GER: Krabbe, Garnele
 GRE: Garida
 ICE: Rækja
 ITA: Gamberello (h) Mazzancolla
 JPN: Ebi
 KOR: 징거리새우과, jinggeomisaeugwa
 NOR: Reke
 POL: Krewetki, garnele
 POR: Camarão, gamba
 RUS: Креветка
 SCC: Kozica
 SCR: Kozica
 SPA: Camarón, quisquilla (h) Langostino
 SWE: Raka
 TUR: Karides

(i) The terms + PRAWN and + SHRIMP are often used indiscriminately, but commercially 'prawn' refers to the larger species or individuals; though the name shrimp is also used in connection with them, 'prawn' particularly refers to *Pandalidae*, *Penaeidae* and *Palaemonidae*.

In the U.K. only those species or individuals greater than a clearly specified size may be designated PRAWN. Legislation exists which gives a maximum count for both whole prawns and other forms (see + SHRIMP). Main species listed below.

(i) Les appellations 'prawn' et 'shrimp' sont souvent utilisées l'une pour l'autre, mais commercialement 'prawn' désigne les espèces ou individus plus grands, particulièrement les *Pandalidae*, *Penaeidae* and *Palaemonidae*.

Principales espèces ci-dessous.

***Palaemon serratus* (a)**

+ COMMON PRAWN
 (Atlantic/Mediterranean – Europe/N. Africa)

+ BOUQUET
 (Atlantique/Méditerranée – Europe/Afrique du Nord)

***Pandalus borealis* (b)**

+ DEEPWATER PRAWN
 (N. Atlantic/Pacific – Europe/N. America/Japan)
 In N. America and the U.K. also called + PINK SHRIMP.

+ CREVETTE NORDIQUE
 (Atlantique Nord/Pacifique – Europe/Amérique du Nord et Royaume Uni/Japon)

***Penaeus japonicus* (c)**

KURUMA PRAWN
 (Mediterranean/Atlantic/Indo-Pacific – Near East/Japan)

CREVETTE KURUMA
 (Méditerranée/Atlantique/Indo-Pacifique – Proche-Orient/Japon)

***Panaeus monodon* (d)**

GIANT TIGER PRAWN
 (Indo-Pacific – Asia/Australia)
 Also called JUMBO TIGER SHRIMP.

CREVETTE GÉANTE TIGRÉE
 (Indo-Pacifique – Asie/Australie)

***Penaeus esculentus* (e)**

COMMON TIGER PRAWN
 (Indo-Pacific – Asia/Australia)
 Also called BROWN TIGER PRAWN.

CREVETTE TIGRÉE BRUNE
 (Indo-Pacifique – Asie/Australie)

***Penaeus indicus* (f)**

INDIAN PRAWN
 (Indo-Pacific)
 CREVETTE ROYALE BLANCHE (DES INDES)
 (Indo-Pacifique)

***Panaeus plebejus* (g)**

EASTERN KING PRAWN
 (Australia)
 CREVETTE ROYALE ORIENTALE (Australie)

***Penaeus kerathurus* or/ou *Penaeus caramote* (h)**

(E. Atlantic)
 CARAMOTE
 (Atlantique Est)

***Penaeus merguensis* (j)**

BANANA PRAWN
 (Indo-Pacific – Asia/Australia)
 (Indo-Pacifique – Asie/Australie)

***METAPENAEUS* spp. *Penaeus latisulcatus* (k)**

WESTERN KING PRAWN
 (Australia)
 (Australie)

***Penaeus semisulcatus* (l)**

GROOVED TIGER PRAWN
 (Australia)
 CREVETTE TIGRÉE VERTE (Australie)

***Macrobrachium carcinus* (m)**

+ FRESHWATER PRAWN
 (Freshwater/Atlantic/Pacific – N. America)
 For (a), (b) and (l) see under these entries.

+ BOUQUET PINTADE
 (Eaux douces/Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
 Pour (a), (b) et (l) voir ces rubriques.

Marketed

Fresh: in shell, cooked or uncooked; shelled cooked meats.

Frozen: shelled meats, cooked or uncooked; prepared dishes, e.g. PRAWN COCKTAIL, usually meats in mayonnaise.

Canned: meats, curried meats.
 See also + SHRIMP, + PACIFIC PRAWN.

(ii) The name PRAWN might also be used for + NORWAY LOBSTER (*Nephrops norvegicus*).

Commercialisé

Frais : non décortiqué, cuit ou non; queues décortiquées.

Congelé : queues décortiquées, cuites ou crues; plats cuisinés, ex: COCKTAIL DE CREVETTES, en général en mayonnaise.

ConsERVE : queues, queues au cari.
 Voir aussi + CREVETTE, + CREVETTE DU PACIFIQUE

(ii) Voir + LANGOUSTINE.

780

PRESS CAKE

GATEAU DE PRESSE

DAN: Pressekage
 DUT: Perskoek, filterkoek
 FIN: Puristekakku
 GER: Presskuchen
 ICE: Pressukaka
 ITA: Residui di pesce pressati
 JPN: Shime-kasu
 NOR: Presskake
 POL: Prasowane ciastka z mączki rybnej
 POR: Pasta de peixe prensado
 RUS: Прессованный брикет
 SCC: Presovani kolač
 SCR: Prešani kolac, ribljev brašna
 SPA: Torta de pescado
 SWE: Presskaka

The residue after the pressing stage in the manufacture of fish meal and oil from fatty fish; contains about 60% water and 4 to 5% oil; it is usually further dried and ground to make meal.

Matière solide issue de la presse après élimination de la partie liquide, lors de la fabrication de farine de poisson par cuisson et pression; le gâteau de presse contient environ 60% d'eau et de 4 à 5% d'huile; il est d'habitude séché puis broyé en farine.

781

PRESSED PILCHARDS

DUT: Geperste pilchards
GER: Gepresste Pilchards
GRE: Alipasti — sárdella touí
ITA: Sardine pressate
JPN: Assaku-iwashi
POL: Prasowane w beczce sardynki
POR: Sardinhas prensadas
RUS: Прессованные сардины
SCC: Usoljena sardina
SCR: Soljena srdela, srdela soljena dalmatinskim ili grckim nacinom
SPA: Sardinias prensadas
TUR: Kutu sardalya

Whole pilchards, dry salted packed in barrels and pressed to about one-third of the original bulk; further fish are added to the barrel and the pressing continued until the barrel is full.
Also called + FUMADOES (U.K.), SALACHINI or SALACHI (Italy, U.S.A.).

Sardines entières, salées à sec, mises en barils et pressées à environ un tiers de leur volume initial auquel on ajoute du poisson salé, pressé, etc. jusqu'à ce que le baril soit plein.
Appelés aussi + FUMADOES (Grande-Bretagne), SALACHINI ou SALACHI (Italie, E.U.).

782

PUFFER

(Cosmopolitan)

COMPÈRE

(Cosmopolite)

DAN: Kuffertfisk
FIN: Pallokala
GER: Kugelfisch
ITA: Tetradonte
JPN: Fugu
POL: Rozdymka, Sferynka
POR: Baiacu, Peixe-bola
RUS: Рыба-шар
SWE: Blåsfisk

Also called GLOBEFISH.
Tetraodontidae might also be designated as
+ LEATHERJACKET.

Aussi appelé POISSON-GLOBE (Canada).

Sphaeroides maculatus (a)

NORTHERN PUFFER

(Atlantic)

Also called SWELLFISH.

COMPÈRE BIGARRÉ

(Atlantique)

OCEANIC PUFFER

(Cosmopolitan in warm seas)

Some species highly esteemed as food in Japan; marketed fresh or alive.

ORBE ÉTOILÉ

(Cosmopolite, eaux chaudes)

Certaines espèces sont très appréciées au Japon; commercialisés frais ou vivants.

Q

783

QUAHAUG

DUT: Venusschelp
 GER: Venusmuschel
 GRE: Ahiváda
 ITA: Vongola dura
 KOR: 비늘백합속, bineulbaekhapsok
 POL: Małż venus
 POR: Clame
 RUS: Мерценария

PRAIRE

Mercenaria mercenaria or/ou *Venus mercenaria*

(Atlantic – N.America/Europe)

(Atlantique – Amérique du Nord/Europe)

Also known as + HARD GLAM.
 Also called QUAHOG, ROUND CLAM; smaller sizes: CHERRYSTONE LITTLE-NECK. Larger species especially used for + CLAM CHOWDER. See also + CLAM.

Appelé aussi PALOURDE AMÉRICAINNE (Québec). Les espèces les plus grandes sont surtout utilisées pour la préparation + SOUPE DE CLAMS. Voir aussi + CLAM.

784

QUEEN SCALLOP

DAN: Kammusling
 DUT: Kammossel, wijde mantel
 FIN: Kampasimpukka
 GER: Kamm-Muschel
 ITA: Pettine
 JPN: Akazaragai
 KOR: 큰 집가리비과, keunjipgaribigwa
 NOR: Haneskjell
 POL: Przegrzebek królewski
 POR: Leque
 RUS: Королевский гребешок
 SCR: Cesljaca
 SPA: Volandeira
 SWE: Kammussla
 TUR: Tarak

VANNEAU

Chlamys opercularis (a)

(North Atlantic)

Also called QUEEN ESCALLOP, QUEEN. Belonging to the family Pectinidae (Scallops) but smaller species. For more details see + SCALLOP.

(Atlantique Nord)

De la famille des Pectinidae (Coquilles St. Jacques) mais de plus petite taille. Pour de plus amples détails, voir + COQUILLE SAINT JACQUES.

Chlamys delicatula (b)

SOUTHERN QUEEN SCALLOP
 (New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

785

QUEENFISH

Seriphus politus

(Pacific – N.America)

(i) Belongs to the family Sciaenidae (see + CROAKER or + DRUM).

(ii) In Australia refers to *Chorinemus lysan*.

(Pacifique – Amérique du Nord)

(i) De la famille des Sciaenidae (voir + TAMBOUR).

786

QUENELLES

(France)

Paste prepared from starchy substance, eggs, fat and white meat of animals including freshwater fish and presented in a rolled form. Often canned.

QUENELLES

Pâte préparée à base de substances amylicées, d'œufs, de matière grasse et d'une chair animale blanche, notamment de poisson d'eau douce et présentée sous forme de rouleaux; existe souvent en conserve.

787

QUILLBACK

FIN: Sulkaimukarppi
 TUR: Amerikansk sugkarp

BRÈME

(Canada)

Carpiodes cyprinus

(Freshwater – N.America)

Also called + SPEARFISH or SKIMFISH.

Belongs to the family Catostomidae (see + SUCKER).

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Appelée aussi CYPRIIN-CARPE.

De la famille des Catostomidae (voir + CRYPIN-SUCET).

788

QUINNAT SALMON

(Pacific)

SAUMON ROYAL

(Pacifique)

KOR: 연어과, yeoneogwa

Oncorhynchus tshawytscha

The name most commonly used in New Zealand (and the South Pacific) for one of the species of PACIFIC SALMON.

See + CHINOOK, + SALMON.

Nom le plus communément utilisé pour les espèces de SAUMON DU PACIFIQUE.

Voir + SAUMON ROYAL, + SAUMON.

R

789

RABBIT FISH

CHIMÈRE COMMUNE

DAN: Havmus
DUT: Draakvis, zeerat
FIN: Sillikuningas
GER: Seeratte, Spöke
GRE: Gatos, himera
ICE: Geirnytt
ITA: Chimera
JPN: Ginzame
KOR: 은상어속, eunsangeosok
NOR: Havmus, hágylling
POL: Chimera, przeraza
POR: Ratazana
RUS: Европейская химере
SCC: Morski rasov
SCR: Himera
SPA: Quimera, gato
SWE: Havsmus

Chimaera monstrosa

(N.E. Atlantic)
Belonging to the family
Chimaeridae (see
+ CHIMAERA).
Also called KING OF THE
HERRING, RAT FISH, SEA
RAT.
Little commercial
importance; oil extracted
from the liver.

(Atlantique Nord-Est)
De la famille des *Chimaeridae*
(voir + CHIMÈRE).
Aussi appelée RAT DE MER.
Sans grande importance
commerciale: on extrait
l'huile de son foie.

790

RACKLING

(U.K.)

ICE: Riklingur
NOR: Rekling

Sides of flatfish, especially
halibut, with a fat content of
about 2%, cut into long
narrow strands about 1 in.
(2.5 cm), wide and left joined
at collar-bone, brine-salted
and air-dried.

Moitiés de poissons plats,
particulièrement de flétans,
contenant environ 2% de
graisse, découpées en
lanières d'environ 2,5 cm de
large sans les détacher des
arêtes scapulaires; salées en
saumure et séchées à l'air.

791

RAINBOW TROUT

TRUITE ARC-EN-CIEL

DAN: Regnbueørred
DUT: Regenboogforel
FIN: Kirjolohi, teräsääokirjolohi
GER: Regenbogenforelle
GRE: Pestropha
ICE: Regnboga-silungur

ITA: Trota iridea
JPN: Nijimasu
KOR: 무지개송어, mujigaesongeo
NOR: Regnbueaure, regnbueørret
POL: Pstrag tezowy
POR: Truta-arco-iris
SCC: Dužičasta pastrmka
SCR: Pastrva
SPA: Trucha arco iris
SWE: Regnbåge, regnbågslox
TUR: Alabalik türü

Salmo gairdnerii or/ou *Salmo irideus*

(Atlantic/Pacific/Freshwater) (Atlantique/Pacifique/Eaux
In North America also douces)
commonly called + STEELHEAD En Amérique du Nord aussi
TROUT, appelée + STEELHEAD
when they enter or return TROUT, quand elle vient de
from the sea and large inland la mer ou des grands lacs ou
lakes. y retourne.
In Europe also called FINGER Cultivée en étangs.
GROUT.
Cultivated in ponds.
See also + TROUT. Voir aussi + TRUITE.

792

RAKØRRET

(Norway)

Fresh water trout, gutted,
lightly salted and fermented.

RAKØRRET

(Norvège)

Truite d'eau douce vidée,
légèrement salée et
fermentée.

793

RATFISH

CHIMÈRE D'AMÉRIQUE

DAN: Havmus
DUT: Ratvis, zeerat
GER: Amerikanische Spöke
ITA: Chimera elefante
JPN: Ginzame
KOR: 갈은상어속, galeunsangeosok
POL: Chimera amerykańska
POR: Ratazana americana
RUS: Американский гидролаг
SWE: Brunaktig, vitfläckig havsmus

Hydrolagus colliei

(Pacific - N. America) (Pacifique - Amérique du Nord)
The name might also refer to Désigne aussi la + CHIMÈRE
+ RABBIT FISH (*Chimaera* (*Chimaera monstrosa*)
monstrosa) which also également de la famille des
belongs to the family *Chimaeridae* (voir
Chimaeridae (see + CHIMÈRE), et à
+ CHIMAERA), and to the + GRENADIER qui appartient
+ GRENADIER, which belongs à la famille des *Macrouridae*.
to the family *Macrouridae*.

794

RAY

RAIE et POCHETEAU

DAN: Rokke, skade
 DUT: Rog, vleet
 FIN: Rausku
 GER: Rochen, Echter Rochen
 GRE: Seláchi
 ICE: Skata, lóskata
 ITA: Razza
 JPN: El, kasube, gangjei
 KOR: 홍어떡, honggeomok
 NOR: Stake, rokke
 POL: Raja
 POR: (i) Tremelga, (ii) Ratao, (iii) Vge
 RUS: Скатообразные
 SCC: Raža
 SCR: Raža, pas glavonja
 SPA: Raya
 SWE: Rocka
 TUR: Vatoz

The name RAY has been generally applied to various families and species of the order *Rajiformes* (*Batoidei*), but more particularly refers to species of the family *Rajidae*; it is generally used synonymously with + SKATE. Various species of *Rajidae* are listed under individual names: + BLONDE, + CUCKOO, + RAY+ PAINTED RAY, + SANDY RAY, + SHA-GREEN RAY, + SPOTTED RAY, + STARRY RAY, + THORNBARK RAY, + UNDULATE RAY. See also + SKATE for other species and for ways of marketing. Other families than *Rajidae* are given under the following entries.

Le nom RAIE s'applique de façon générale à différentes familles et espèces de l'ordre des *Rajiformes* (*Batoidei*), mais se réfère plus particulièrement aux espèces de la famille des *Rajidae*.

Les différentes espèces des *Rajidae* sont répertoriées sous leur nom individuel: + RAIE LISSE, + RAIE FLEURIE, + RAIE RONDE, + RAIE CHARDON, + RAIE ÉTOILÉE, + RAIE BOUCLÉE. Voir ces rubriques et RAIE (= + SKATE (anglais)). Les familles autres que *Rajidae* sont répertoriées sous.

TORPEDINIDAE

(i) + ELECTRIC RAY
(Cosmopolitan)

(i) + TORPILLE
(Cosmopolite)

MYLIOBATIDAE

(ii) + EAGLE RAY
(Cosmopolitan)

(ii) + AIGLE DE MER
(Cosmopolite)

DASYATIDAE

(iii) + STINGRAY
(Cosmopolitan)

(iii) + PASTENAGUE
(Cosmopolite)

See under these entries. In addition, the following families belong to the order *Rajiformes*: *Pristidae* (see + SAWFISH), *Rhinobatidae* (see + GUITARFISH), *Mobulidae* (see + MANTA).

Voir ces rubriques. En outre, les familles suivantes appartiennent à l'ordre des *Rajiformes*: *Pristidae* (+ POISSON-SCIE), *Rhinobatidae* (+ GUITARE), *Mobulidae* (+ MANTE).

795

RAY'S BREEM

GRANDE
CASTAGNOLE

DAN: Havbrasen
 DUT: Braam

FIN: Merilahna
 GER: Brachsenmakrele
 GRE: Lestia, léstika
 ICE: Stóri bramafiskur
 ITA: Pesce castagna
 JPN: Echhiopia, shimagatsuo
 KOR: 새다래속, saedaraesok
 NOR: Havbrase
 POL: Brama
 POR: Xaputa
 RUS: Атлантический — морской лещ
 SCC: Grboglavka
 SCR: Grboglavka
 SPA: Japuta, palometa negra, castañeta
 SWE: Rays havsbraxen

Brama brama or/ou Brama rayi

(Atlantic)

(Atlantique)

Also called ANGEL FISH, or
 BLACK SEA BREEM or
 + POMFRET (N.America).

Appelé aussi HIRONDELLE
 DE MER, BREME DE MER.

See also + POMFRET.

Voir aussi + CASTAGNOLE.

796

RAZOR SHELL

(Cosmopolitan)

COUTEAU

(Cosmopolite)

DAN: Knivmusling
 DUT: Scheermes, meerschede
 FIN: Veitsisimpukka
 GER: Meerscheide, Scheiden-Muschel
 GRE: Solina
 ITA: Cannolicchio, (d) Cappa lunga
 JPN: Mategai
 NOR: Knivskjell
 POL: Soleny, nożenki (małże)
 POR: Longueirão, canivete
 RUS: Двустворка-черенки
 SPA: Navaja, longeirón, muergo
 SWE: Knivmussia, skidmussla

SOLENIIDAE**Solen marginatus (a)**

RAZOR CLAM
(Atlantic – Europe/North
 Africa)

COUTEAU
(Atlantique – Europe/Afrique
 du Nord)

Siliqua patula

(Pacific – N.America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Ensis directus

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Solen vagina (b)

GROOVED RAZOR
(Atlantic/Mediterranean)

COUTEAU DROIT
(Atlantique/Méditerranée)

Ensis siliqua (c)

SWORD RAZOR
(Atlantic/Mediterranean)

COUTEAU DROIT
(Atlantique/Méditerranée)

Solen ensis or/ou Ensis ensis (d)

POD RAZOR
(Atlantic/Mediterranean)

COUTEAU COURBE
(Atlantique/Méditerranée)

797

RED ALGAE**ALGUE ROUGE**

DAN: Rødalge
 DUT: Roodwier
 FIN: Punalevä
 GER: Rotalge
 GRE: Kókkino phyki
 ICE: Rauðörungur
 ITA: Alga rossa
 JPN: Kosorui
 NOR: Rødalge
 POL: Krasnorosty (algi)
 POR: Alga vermelha
 RUS: Красная морская водоросль
 SCC: Crvene alge
 SCR: Crvene alge
 SPA: Alga roja
 SWE: Rödalg
 TUR: Kirmizi alga

Important group of seaweeds; source of + AGAR and or + CARRE GEENIN; see also + IRISH MOSS.

Important groupe d'algues dont on extrait l' + AGAR et le + CARRAGHEENE; voir aussi + MOUSSE D'IRLANDE.

798

REDBAIT

KOR: 양초선홍치숙, yangchoseonhongchisok

Emmelichthys nitidus

(Australia/New Zealand)
 Sometimes called RED BAITFISH.

(Australie, Nouvelle-Zélande)

799

RED BREAM**BERYX COMMUN**

DAN: Nordisk beryx
 DUT: Roodbaars
 FIN: Limapää
 GER: Kaiserbarsch
 ITA: Berice rosso
 JPN: Kimmedai
 KOR: 금눈돔, geumnundom
 NOR: Brudefisk
 POR: Imperador
 SWE: Nordiska beryxen
 TUR: Çipra, çipura, çupra

Beryx decadactylus

(Widespread)

(Étendu)

Occasionally landed as SEABREAM (though not belonging to the family Sparidae; see + SEA BREAM).

Name also used + REDFISH (*Sebastes* spp.). See also + ALFONSIÑO.

Voir aussi + BERYX.

800

RED CAVIAR**CAVIAR ROUGE**

(N.America)

(Amérique du Nord)

DAN: Laksekaviar
 DUT: Zalmkaviaar, rode raviaar
 FIN: Punainen kaviaari, lohen mäti
 GER: Keta-Kaviar, Roter Kaviar
 GRE: Kókkino chaviári (brique)
 ICE: Laxa kaviár
 ITA: Caviale di salmone
 JPN: Ikura
 KOR: 연어과, yeoneogwa
 NOR: Laksekaviar
 POL: Czerwony kawior
 POR: Caviar vermelho
 RUS: Красная икра
 SCC: Crveni kavijar
 SCR: Crveni kavijar
 SPA: Caviar de salmón
 TUR: Kirmizi havyar

+ CAVIAR SUBSTITUTE made from salmon eggs.

+ SUCCÉDANÉ DE CAVIAR fait avec des œufs de saumon.

801

RED COD**MORIDE ROUGE**

GER: Rot Dorsch, Roter Kabeljau
 ITA: Merluzzo Bianco de Nuova Zelandia
 JPN: Akadara
 POL: Czerwony dorsz
 POR: Abrótea-da-Novazelândia
 RUS: Красная треска, бахус, физикулус-бахус
 SPA: Bacalao de Nueva Zelandia

Pseudophycis bachus

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Belongs to the family Moridae.

Appartient à la famille des Moridae.

This species may be labelled MORID COD in U.S.A.

Marketed

Fresh: filets.

Frozen: filets; suitable for FISH BLOCK.

Commercialisé

Frais : filets.

Congelé : filets; pour les BLOCS DE POISSON. Peut être commercialisé sous le nom de JULIENNETTE.

802

RED DRUM**TAMBOUR ROUGE*****Sciaenops ocellatus***

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Also called CHANNEL BASS, SPOTTED BASS, + REDFISH.

Marketed

Fresh: whole or dressed.

Salted: sides are washed, dredged in sand and immersed in brine in barrels, then air-dried in piles under pressure.

See also + DRUM.

Commercialisé

Frais : entier ou paré.

Salé : moitiés lavées, saupoudrées de sel et mises en barils dans de la saumure, puis pressées en tas et séchées à l'air.

Voir aussi + SCIAENIDES.

803

REDFISH

SÉBASTE

DAN: Rødfisk
 DUT: Roodbaars, Kleine roodbaars
 FIN: Punasimppu, puna-ahven
 GER: Rotbarsch, Goldbarsch
 GRE: Sebastós-Kokkinópsara
 ICE: Karfi
 ITA: Scorfano di Norvegia
 JPN: Menuke
 NOR: Uer, rødfisk
 POL: Karmazyn
 POR: Cantarilho, do norte peixe vermelho
 RUS: Морские окуни
 SCR: Bodescnjak mali, jauk
 SPA: Gallineta nórdica
 SWE: Rødfisk, kungsfisk
 TUR: Kirmizi balik

SEBASTES spp.Sebastes marinus - GRAND SÉBASTESebastes mentella - SÉBASTE DU NORDSebastes viviparus - PETIT SÉBASTE

In the U.K., REDFISH or OCEAN PERCH or ROSE FISH are trade names for all *Sebastes* spp., *Helicolenus maculatus* and *Helicolenus dactylopterus*.

(North Atlantic/Arctic)

(i) For Pacific species, see + ROCKFISH (*Sebastes* spp.). Also called BERGHILT, BREAM, NORWAY HADDOCK, OCEAN PERCH, REDBARSCH, REDBREAM, REDPERCH, ROSEFISH, SEA BREAM, SEBASTE, SOLDIER. Recommended trade name in U.S.A.: OCEAN PERCH.

Marketed

Fresh: whole, ungutted; filets skinned or with skin on.

Frozen: filets, skinned or with skin (U.S.A.).

Smoked: skinned filets, cold-smoked; hot smoked pieces or steaks (Germany).

Canned: minced flesh or pieces with sauces, also with rice, etc., as 'ready-for-plate' products (Germany).

(ii) Name used for + RED DRUM (*Sciaenops ocellatus*).

Ces trois poissons peuvent être commercialisés sous le nom de DORADE SÉBASTE.

Au R.U., la SEBASTE ou OCEAN PERCH ou ROSE FISH (anglais) sont des noms commerciaux pour toutes les espèces de *Sebastes*, *Helicolenus maculatus* et *Helicolenus dactylopterus*.

(Atlantique Nord/Arctique)

(i) Pour les espèces du Pacifique, voir + SCORPÈNE/RASCASSE (espèces *Sebastes*). Appelée aussi PERCHE ROSE (Canada), CHEVRE, RASCASSE DU NORD.

Commercialisé

Frais : entier, non vidé; filets avec ou sans peau.

Congelé : filets, avec ou sans peau (E.U.).

Fumé : filets sans peau, fumés à froid; morceaux ou tranches fumés à chaud (Allemagne).

Conserven : chair hachée ou morceaux en sauces, également accompagnés de riz, etc., en tant que 'plats cuisinés' (Allemagne).

804

REDFISH or NANNYGAI

BERYX AUSTRALIEN

Centroberyx affinis

(Australia)

(Australie)

805

RED GURNARD

GRONDIN ROUGE

DAN: Tværstribet knurhane
 DUT: Engelse poon
 FIN: Punakurnusimppu
 GER: Kuckucksknurrhahn, Seekuckkuck
 GRE: Kapóni
 ITA: Capone imperiale, capone cocchio
 NOR: Tverrstripet knurr
 POL: Kurek napłon
 POR: (i) Cabra-vermelha
 RUS: Морская кукушка
 SCC: Kokotić blijedac
 SCR: Krkotajka
 SPA: Arete, escacho
 SWE: Rödknöt
 TUR: Kirlangiç

Aspitrigla cuculus or/ou *Chelidonichthys cuculus*

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

(i) Also called CUCKOO GURNARD, SOLDIER.

(i) Aussi appelé GRONDIN ROSE.

See + GURNARD.

Voir + GRONDIN.

Chelidonichthys kumu or/ou *Currupiscis kumu*

(Australia/New Zealand)

(ii) GRONDIN AILE BLEUE (Australie/N. Zélande)

Marketed

Fresh: whole fish and filets. Also smoked.

Commercialisé

Frais : entier et en filets. Également fumé.

806

RED HAKE

PHYCIS ÉCUREUIL

DAN: Skægbrosmer
 FIN: Suomuturska
 GER: Gabeldorsch
 ITA: Musdea atlantica
 POL: Widlak czerwony
 POR: Abrotea vermelha, linguça
 RUS: Красный американский морской налим
 SPA: Locha

Urophycis chuss

(Atlantic - N.America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Also called SQUIRREL HAKE.

De la famille des *Gadidae*.

Belongs to the family *Gadidae*.

See + HAKE.

Voir + MERLU. Peut être commercialisé sous le nom de MERLUCHE.

807

RED HERRING

HARENG ROUGE

DUT: Dubbelgerookte steurharing
 ITA: Aringhe dorate
 KOR: 청어속, cheongeosok
 POL: Mocno wędzony śledź
 POR: Arenque-vermelho
 RUS: Красная сельдь
 SPA: Arenque entero fuertemente salado y ahumado
 TUR: Kirmizi ringa

Whole ungutted herring, heavily salted and cold smoked for two or three weeks until hard; also called HARD SMOKED HERRING. See also + GOLDEN CURE, + LACHSHERING (Germany), + HARD SMOKED FISH.

Hareng entier, non vidé, fortement salé et fumé à froid pendant deux à trois semaines jusqu'à durcissement; appelé encore HARENG FORTEMENT SALÉ. Voir aussi + GOLDEN CURE, + LACHSHERING (Allemagne), + POISSON FORTEMENT SALÉ.

808

RED MULLET

KOR: 촉수과, choksugwa
 TUR: Barbunya

(i) Recommended U.K. trade name for all *Mullus* spp., in particular + SURMULLET (Mullet *sermuletus*).

(ii) (*Upeneichthys porosus*) (Australia/New Zealand)

See + GOATFISH

(i) Nom commercial recommandé au R.U. pour toutes les espèces *Mullus* en particulier + SURMULLET (Mullet *sermuletus*) (anglais).

(ii) (Australie/Nouvelle-Zélande)

Voir + GOATFISH (anglais)

809

RED PORGY

PAGRE COMMUN

FIN: Pargo
 GER: Sackbrasse
 GRE: Phagri, Mertzani
 ITA: Pagro
 JPN: Yoroppa-madai
 KOR: 참돔속, chamdomsok
 POL: Pagrus różowy
 POR: Pargo-legítimo
 RUS: Пларп
 SCC: Pagar, parag
 SCR: Pagar crvenac
 SPA: Pargo
 SWE: Sparid
 TUR: Mercan, kirma

Pagrus pagrus* or/ou *Sparus pagrus

(Atlantic/Mediterranean)
 Also called + COUCH'S SEA BREAM, BRAIZE; + SCUP (Argentina).

(Atlantique/Méditerranée)
 Appelé aussi + PAGRE COMMUN, voir + DORADE.

Marketed

fresh, frozen but also salted and dried.

Commercialisé

frais, congelé, mais aussi salé et séché.

810

RED SEA BREAM

SPARE JAPONAIS

FIN: Punahammasahven
 GER: Seebrasse
 GRE: Tsipoura
 ITA: Orata del giappone
 JPN: Tai, madai
 KOR: 참돔, chamdon
 POL: Morlesz szkarłatny
 POR: Dourada do Japão
 RUS: Красный морской карась, красный тай
 TUR: Kirmizi fangri

Chrysophrys major

(Japan)

Belongs to the family Sparidae (see + SEA BREAM). One of the most important food fish in Japanese waters.

(Japan)

De la famille des Sparidae (voir + DORADE). L'un des poissons les plus importants dans l'alimentation au Japon.

Marketed

Marketed alive, fresh, frozen, also spice-cured. See also + BLACKSPOT SEA BREAM.

Commercialisé

vivant, frais, surgelé; également en semi-conservé aux épices. Voir également + PAGEOT ROSE.

811

RED SNAPPER

VIVANEAU
CAMPÈCHE

KOR: 통돔과, tungdomgwa

Lutjanus campechanus

(Atlantic – N.America)

(i) See also + SNAPPER.

(ii) In Australia the name refers to *Trachichthodes gerrardi*, also called BIGHT REDFISH. Name also used for *Centroberyx affinis*, the NANNYGAI, which in New Zealand is often called GOLDEN SNAPPER (family *Bergejidae*).

(Atlantique – Amérique du Nord)

(i) Voir aussi + VIVANEAU.

(ii) En Australie le nom de SNAPPER (anglais) se réfère au *Trachichthodes gerrardi*. En Nouvelle-Zélande le nom se réfère également au *Centroberyx affinis*.

812

RED SPRING
SALMONSAUMON DE
PRINTEMPS

+ CHINOOK (spring salmon), whose flesh is red rather than pink or white. See + CHINOOK.

+ SAUMON ROYAL dont la chair est rouge plutt que rose ou blanche. Voir + SAUMON ROYAL.

813

RED STEENBRAS

DENTÉ DU CAP

Petrus rupestris

(South Africa)

(Afrique du Sud)

814

RED STUMPNOSE **SPARE GIBBEUX**

POR: Marreco-do-Cabo

Chrysolephus gibbeiceps

(S. Africa)

(Afrique du Sud)

See also + ROMAN.

815

RENSEI-HIN

(Japan)

Also called NERISEI-HIN. Inclusive term meaning the products made from kneaded fish meat, e.g. + KAMABOKO, + CHIKUWA, + HAMPEN.

RENSEI-HIN

(Japan)

Appelé aussi NERISEI-HIN. Désigne de façon générale les produits à base de chair de poisson pétri, ex: + KAMABOKO, + CHIKUWA, + HAMPEN.

816

REPACK QUALITY **HARENG REPAQUÉ**
HERRING

FIN: Undelleenpakattu silli
ICE: Umlög og flokkuð saltsild
NOR: Ompakket sild
SCC: Slana heringa druge kategorije
SCR: Slana heringa druge kvalitete
SWE: Ompackad sill

Salted herring that had not been passed on first inspection, but was passed after it had been repacked.

Hareng salé écarté lors d'une première inspection, et admis après reconditionnement.

817

REQUIEM SHARK**REQUIN TIGRE**

DAN: Blåhaj
DUT: Mensenhaai, blauwe haai
FIN: Ihmishai
GER: Blauhai
GRE: Seláhia
ITA: Carcarinidi
NOR: Blåhai
POL: Żarłacz tygrysi, żarłacz błękitny
POR: Tubarão
RUS: Черноперая акула
SCC: Tigrasta ajkula
SCR: Morsk psi
SWE: Haj

General name applied to species of the family *Carcharhinidae*; these include *Carcharhinus*, *Galeorhinus*, *Prionace*, *Scoliodon* and other species, some of which are also referred to as + DOGFISH. The name + BLUE SHARK might also generally apply to *Carcharhinidae*. Several species are listed under their individual names.

Désigne de façon globale les espèces de la famille des *Carcharhinidae*; cette famille comprend les espèces *Carcharhinus*, *Galeorhinus*, *Prionace*, *Scoliodon* et autres dont quelques unes sont désignées comme + AIGUILLAT. Le terme + REQUIN BLEU peut également s'appliquer de façon générale aux *Carcharhinidae*. Plusieurs

Note: The 'MAN-EATING SHARK' (MANGEUR D'HOMMES) are mainly restricted to *Carcharodon spp.* (see e.g. + WHITE SHARK). For ways of marketing see + SHARK.

espèces sont répertoriées individuellement. Note: Le 'REQUIN MANGEUR D'HOMMES' (MAN-EATING SHARK) se réfère surtout au *Carcharodon sp.* (voir par exemple + RAMEUR). Pour la commercialisation, voir + REQUIN.

818

RETAILLES

(France)

DUT: Afsnijdseel
ITA: Ritagli
KOR: 흥상어숙, hyungsangeosok
POR: Aparas

Pieces of muscle removed during filleting, consisting mainly of flap edges and strips from the back. Term only used for salted cod.

RETAILLES

Fragments de muscles enlevés lors du découpage en filets, comprenant essentiellement les bords de la paroi abdominale et des bandes provenant du dos. Terme employé exclusivement pour la morue salée.

819

REX SOLE**PLIE CYNOGLOSSE**
ROYALE

KOR: 기름가자미숙, gireumgajamisok

Glyptocephalus zachirus

(Pacific – U.S.A.)
Belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).
Also called LONG-FINNED SOLE.

(Pacifique – États-Unis)
De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Marketed

fresh or frozen (fillets).

Commercialisé

fraîche ou surgelée (filets).

820

RIBALDO**MORO**

FIN: Siimaturska
ICE: Djuphafsporskur
ITA: Mora
JPN: Chigodara
POL: Mora atlantycka
POR: Mora
RUS: Атлантическая мора
SCR: Okatica Veleljuska
SPA: Mollera Moranella

Mora moro

(N.E. Atlantic/Mediterranean and Australasia)
Alternative name in Australasia is + DEEPSEA

(Atlantique Nord-Est/Méditerranée et Australasie)

COD; see also + COD. This species may be labelled MORID COD in the U.S.A. Family *Moridae*.

Appelé + DEEPSEA COD (anglais) en Australasie; voir aussi + MORUE. Famille des *Moridae*.

Marketed

fresh or frozen, cutlets or fillets.

Commercialisé

frais ou congelé, steaks ou filets.

821**RIG****EMISSOLE GRIVELÉE**

KOR: 까치상어과, kkachisangeogwa

Mustelus lenticulatus

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Alternative name for the most common species of + SMOOTH HOUND in New Zealand, and the name usually encountered in the commercial fishery. Also known as + GUMMY SHARK, SPOTTED SMOOTH HOUND and PIOKE; the flesh is traded as LEMONFISH.

822**RIGG**

(U.K.)

KOR: 두릅상어속, dutupsangeosok

One of the recommended trade names for + DOGFISH in U.K.; may also be called + FLAKE or + HUSS.

Nom recommandé en Grande-Bretagne pour + AIGUILLAT.

823**RIGHT WHALE****BALEINE FRANCHE**

DAN: Slethvale
DUT: Baleinwalvis
FIN: Sileät valaat
GER: Glattwal
GRE: Phálaena
ICE: Sléttbakur
ITA: Balena
JPN: Semikujira
NOR: Slettbakhval, retthval
POL: Wal grenlandzki, wal biskajski, wal południowy, wal japoński
POR: Baleia
RUS: Киты: гренландский, бискайский, южный, японский
SPA: Ballena
SWE: Slätval, glattval, rättval

BALAENIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

***Balaena mysticetus* (a)**

+ GREENLAND RIGHT WHALE (Arctic)

+ BALEINE FRANCHE (Arctique)

***Eubalaena glacialis glacialis* (b)**

+ NORTH ATLANTIC RIGHT WHALE (N. Atlantic)

+ BALEINE FRANCHE (Atlantique Nord)

***Eubalaena glacialis australis* (c)**

+ SOUTHERN RIGHT WHALE (Antarctic)

(Antarctique)

***Eubalaena glacialis japonicus* (d)**

NORTH PACIFIC RIGHT WHALE (N. Pacific)

(Pacifique Nord)

Protected, not hunted commercially.

Sous protection, pas de prises commerciales.

See also + WHALE.

Voir aussi + BALEINE.

824**RIGOR MORTIS****RIGOR MORTIS**

DAN: Dødsstivhed
DUT: Lijkstijheid
FIN: Kuolinjäykkyyks
GER: Totenstarre
ICE: Dauðastirnun
ITA: Rigor mortis
JPN: Shigo-kôchoku
NOR: Rigor mortis, dødsstivhet
POL: Tężec pośmiertny
POR: Rigidez cadavérica
RUS: Трупное очоочение
SCC: Mrtvačka ukočenost
SCR: Mrtvacka ukocenost
SPA: Rigidez post-mortal
SWE: Rigor mortis, dödsstelh

Stiffening after death.

Raidissement consécutif à la mort.

825**RIPE FISH****POISSON PLEIN**

DAN: Klar til gydning
DUT: Paairijpe vis
FIN: Kutukala, kutukypsä kala
GER: Voll Laichreif
ICE: Gotfiskur
ITA: Di corsa
JPN: Seijuku-gyo
NOR: Oyteferdig
POL: Ryba dojrzała (przed tarłem)
POR: Peixe ovado
RUS: Готовая рыба
SCC: Riba pred mreščenjem, riba puna ikre
SCR: Riba pred mriještenjem
SPA: Próximo a la puesta
SWE: Lekfisk
TUR: Gebe balik

Fish whose sexual organs are well developed but which have not begun to spawn. It is at this state that the + ROE and + MILT are of commercial value and the general condition of the fish is usually excellent. See also + SPAWNING FISH and + SPENT FISH.

Poisson dont les organes sexuels sont très développés, sans toutefois atteindre le stade de maturité maximum (ou: avant la période de frai). A ce stade, + ROGUE et + LAITANCE ont une valeur commerciale, et l'état général du poisson est habituellement excellent. Voir aussi + VOUVARD et + GUAI.

826

RISSO'S DOLPHIN**DAUPHIN GRIS**

DAN: Havgrindehval
 DUT: Gestreepte dolfin
 GER: Risso's Delphin
 ITA: Grampo
 NOR: Grampus
 POL: Delfin risso
 POR: Boto-raiado
 RUS: Серый дельфин
 SPA: Ballena de risso

Grampus griseus

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

See also + DOLPHIN.

Voir aussi + DAUPHIN.

827

ROACH**GARDON**

DAN: Skalle
 DUT: (i) Blankvoorn
 FIN: Särki
 GER: Plötze, Rotaugen
 GRE: Tsiróni
 ITA: Triotto
 NOR: Mort
 POL: Płoc
 POR: Ruivaca
 RUS: Обыкновенная плотва, тарань, вобла
 SCR: Bordorka
 SPA: Bermejuela, calandino, pardilla
 SWE: Mört
 TUR: Kızılğöz, kızıl sazan

Rutilus rutilus

(Freshwater – Europe)

(Eaux Douces – Europe)

(i) Sold occasionally fresh (whole gutted).

(i) Commercialisé occasionnellement frais (entier et vidé).

(ii) In Australia refers to *Gerres ovatus*.

828

ROCK BASS**CRAPET DE ROCHE**

(Canada)

(Canada)

Ambloplites rupestris

(Freshwater – N. America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Belonging to the family Centrarchidae (see + SUNFISH).

De la famille des Centrarchidae.

829

ROCK COD**GUITE DE PATAGONIE**

POL: Elegina
 POR: Babosa da Patagónia
 RUS: Патагония, макловина
 SPA: Róbalo, patagonico

Eleginops maclovinus

(i) (Atlantic/Pacific – S. America)

(i) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Sud)

830

ROCKFISH

KOR: 볼락, bollak

(i) In U.K. usually called CATFISH (*Anarhichas* spp.).(i) Nom utilisé en Grande Bretagne pour *Anarhichas* sp. (voir + LOUP).

(ii) In North America general term applying to the family *Scorpaenidae* (also designated as + SCORPIONFISH) but particularly refers to *Sebastes* spp.; e.g. + PACIFIC OCEAN PERCH (*Sebastes alutus*); see also + KICHJI ROCKFISH. The *Scorpaenidae* also includes *Sebastes* spp. (see + REDFISH).

(ii) En Amérique du Nord désigne en général la famille des *Scorpaenidae* (voir + RASCASSE SCORPÈNE). La famille des *Scorpaenidae* comprend encore les espèces *Sebastes* (voir + SÉBASTE).

(iii) In North America the name ROCKFISH is also used for + STRIPED BASS (*Morone saxatilis*) which belongs to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

(iii) Le nom 'ROCKFISH' (Américain) s'applique aussi au + BAR D'AMÉRIQUE (*Morone saxatilis*), de la famille des *Serranidae*.

831

ROCKLING**MOTELLE**

DAN: Havkvabbe
 DUT: Meun
 FIN: Viiksimade
 GER: Seequappe
 GRE: Gaidourópsaro
 ITA: Motella
 NOR: Tangbrosme
 POL: Motela
 POR: Laibeque
 RUS: Чертыхрусый (морской) налим
 SCC: Ugorova majka
 SCR: Ugorova mater
 SPA: Mollareta
 SWE: Skärlånga
 TUR: Gelincik

Generally species of the genera *Gaidropsarus*, *Enchelyopus* and *Ciliata*, belonging to the family *Gadidae*, see: + THREEBEARD ROCKLING, + FOURBEARD ROCKLING, + FIVEBEARD ROCKLING.

Généralement les espèces *Gaidropsarus*, *Enchelyopus*, et *Ciliata* de la famille des *Gadidae*; voir: + MOTELLE À TROIS BARBILLONS, + MOTELLE À QUATRE BARBILLONS, + MOTELLE À CINQ BARBILLONS.

(Australia)

Genypterus blacodes.

832

ROCK LOBSTER

TUR: Kaya istakozu

The name ROCK LOBSTER is synonymously used for + CRAWFISH; in international statistics, it refers particularly to *Jasus* spp.
For details see + CRAWFISH.

LANGOUSTE

Le nom 'ROCK LOBSTER' (anglais) est synonyme de 'CRAWFISH', dans les statistiques internationales il s'applique particulièrement aux *Jasus* spp.
Voir + LANGOUSTE.

833

ROCK SALMONKOR: 잿방어, jaetbangeo
TUR: Alabalık kaya

Name employed for various species of different families, e.g.

(i) + PICKED DOGFISH (*Squalus acanthias*) belonging to the family Squalidae (see + DOGFISH).

(ii) PACIFIC OCEAN PERCH (*Sebastes alutus*); see + ROCKFISH (ii) belonging to the family Scorpaenidae.

(iii) MARINE CATFISH (*Anarhichas* spp.) see + CATFISH, belonging to the family Anarhichadidae.

(iv) + SAITHE (*Pollachius virens*) belonging to the family Gadidae.

Le nom 'ROCK SALMON' (anglais) est utilisé pour plusieurs espèces:

(i) + CHIEN (*Squalus acanthias*), de la famille des Squalidae.

(ii) + SÉBASTE DU PACIFIQUE (*Sebastes alutus*), de la famille des Scorpaenidae.

(iii) + LOUP (*Anarhichas* sp.) de la famille Anarhichadidae.

(iv) + LIEU NOIR (*Pollachius virens*), de la famille des Gadidae.

834

ROCK SOLEICE: Shumushugarei, shirogarei
ITA: Passera del Pacifico
KOR: 까지[가자미], kkajigajami
POL: Skalnica
POR: Solha de rocha
RUS: Белобрюхая (двухлинейная, северная двухлинейная) камбала***Lepidopsetta bilineata***

(Pacific – N.America/Japan)
Belongs to the family Pleuronectidae (see + FLOUNDER).
Also called ROUGHBACK.

Marketed

fresh or frozen (Japan).

FAUSSE LIMANDE DU PACIFIQUE

(Pacifique – Amérique du Nord/Japon)
De la famille des Pleuronectidae (voir + FLET).

Commercialisé

fraîche ou surgelée (Japon).

835

ROEDAN: Rogn
DUT: Kuit
FIN: Mäti
GER: Roggen
GRE: Taramàs-Avgò
ICE: Hrogn
ITA: Uova di pesce
JPN: Mako, harago
NOR: Rogn
POL: Ikra
POR: Ovas
RUS: Икра
SCC: Ikra
SCR: Ikra
SPA: Huevas
SWE: Rom**ROGUE**

Usually refers to the FEMALE GONADS of fish (also called HARD ROE).

For MALE GONADS see + MILT.

Marketed in various ways, mentioned under individual species, e.g. + LUMP FISH, + COD, + HALIBUT, + HERRING, + MACKEREL, + MULLET, + SALMON, + STURGEON.
See also + CAVIAR and + CAVIAR SUBSTITUTES.

Désigne d'ordinaire les gonades de poissons femelles.

Pour les gonades mâles, voir + LAITANCE.

Commercialisée de différentes manières décrites sous l'espèce du poisson considéré, ex: + LOMPE, + CABILLAUD, + FLÉTAN, + HARENG, + MAQUEREAU, + MUGE, + SAUMON, + ESTURGEON.
Voir aussi + CAVIAR et + SUCCÉDANÉS DE CAVIAR.

836

ROKER

KOR: 가오리과, gaorigwa

Another recommended trade name for + SKATE and + RAY (Rajidae) in U.K.

Nom recommandé en e.v. pour les + RAIE.

837

ROLLED FISH

Other name used for:

- (i) + ROUSED FISH,
- (ii) + SOUSED HERRING,
- (iii) ROLLER DRIED FISH.

838

ROLLMOPS

(Germany)

ROLLMOPS

(Allemagne)

DAN: Rollmops
DUT: Rolmops
FIN: Marinoitu sillifileerulla
GER: Rollmops
ICE: Rollmops

ITA: Rollmops
 KOR: 청어숙, cheongeosok
 NOR: Rollmops
 POL: Rolmopsy
 POR: Arenque enrolado
 RUS: Рольмопс (рыбные презервы)
 SCC: Rolmops
 SCR: Rolmops
 SPA: Rollmaps, filetes entrollados
 SWE: Rollmops

Marinated herring fillets or block fillets (like + BISMARCKHERING), wrapped round pickle or slices of onion and fastened with small sticks or cloves. Packed with mild vinegar acidified brine, also with spices etc., also with mayonnaise, remoulade or other sauces with various flavouring ingredients (e.g. mustard, tomato, horse radish). Marketed SEMI-PRESERVED, also with preserving additives.

Filets de harengs ou filets entiers de harengs marinés (comme le + HARENG BISMARCK) enroulés sur un cornichon ou des tranches d'oignon et fixés par des bâtonnets ou des clous de girofle. Recouverts d'une saumure modérément vinaigrée, également avec des épices; préparés aussi avec de la mayonnaise, remoulade ou autres sauces dont les aromates varient (moutardé, sauce tomate, raifort, etc.). Commercialisés en SEMI-CONSERVES, également avec adjonction d'antiseptiques.

839

ROMAN**SPARE À SELLE
BLANCHE**

POR: Marreco

Chrysolephus laticeps

(S. Africa)

(Afrique du Sud)

Also called RED ROMAN.
 See also + RED STUMPNOSE.

840

RORQUAL**RORQUAL**

DAN: Finhval
 DUT: Gewone walvis
 FIN: Sillivalas
 GER: Furchenwal
 GRE: Galazia phalaena
 ICE: Reyðarhvalir
 ITA: Balenottera
 JPN: Nagasukujira
 KOR: 긴수염고래, ginsuyeomgorae
 NOR: Finnhval
 POL: Finwal
 POR: Baleia-comum, Rorqual-comum
 RUS: Финвал
 SCC: Plavi kit
 SCR: Kit plavetni
 SPA: Rorcual
 SWE: Fenval

General name employed for *Balaenopteridae*, but more specifically refers to:

Désigne les *Balaenopteridae* en général, et en particulier:

Balaenoptera physalus

+ FIN-WHALE
 (Also designated COMMON RORQUAL.) Others are:
 + BLUE-WHALE, + SEI-WHALE and + MINKE WHALE.
 See also + WHALES.

+ RORQUAL COMMUN (Ou BALEINE À TOQUET)
 Autres espèces + BALEINE BLEUE, + RORQUAL DE RUDOLF et + PETIT RORQUAL.
 Voir aussi + BALEINES.

841

ROTSKJAER

(Norway)

ROTSKJAER

(Norvège)

DUT: Geschaarde vis
 FIN: Halkaistu kala, kiinnipyrstöstä
 GER: Rotscheer
 ICE: Raskerðingur (skreið)
 JPN: Futatsu-wari
 NOR: Rotskjær
 SWE: Rotskär

Fish that has been split in two, except for a short section of the tail, preparatory to hanging for natural air drying.

Special type of + STOCKFISH. Poisson qui a été tranché en deux, sauf sur une courte partie de la queue, avant d'être suspendu pour le séchage en plein-air. Type spécial de + STOCKFISH.

842

ROUELLES

(France)

ROUELLES

DUT: Schijfjes vis
 FIN: Kalakyljys
 GER: Happen, Stucke
 ITA: Trance
 POR: Postas
 SPA: Rajas

Thin slices of fish, cut perpendicularly to the backbone (sometimes boned); applied mainly to mackerel. See also + STEAK, + TRONÇON.

Tranches de poisson peu épaisses, coupées perpendiculairement à la colonne vertébrale (éventuellement désarêtés); s'applique surtout au maquereau. Voir aussi + TRANCHE et + TRONÇON.

843

ROUGH SKATE

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja nasuta

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

See also + SKATE.

Voir aussi + RAIE.

844

ROUGHY**Trachichthyidae**

The family of fish to which the + ORANGE ROUGHY belongs. Also includes small species, such as the SILVER ROUGHY or SAWBELLY *Hoplostethus mediterraneus* (widespread) and the COMMON ROUGHY *Paratrachichthys trailli* (Australasia).

Famille à laquelle l'HOPLOSTÈTE ROUGE, l'HOPLOSTÈTE ARGENTÉ, *Hoplostethus mediterraneus* appartient.

845

ROUND FISH**POISSON ROND**

DAN: Rund fisk
DUT: Rondvis
FIN: Pyöreä kala
GER: Rundfisch
ICE: Bolfiskur
ITA: Pesce a sezione circolare
JPN: Marui sakana, enkei gyo
NOR: Vanlig fisk i motsetning til flatfisk
POL: Ryba w stanie pełnym
POR: Arenque-redondo
RUS: Неразделанная рыба
SCC: Okrugla riba
SCR: Okrugla riba
SPA: Pesado de sección circular
SWE: Rundfisk
TUR: Yuvarlak balik

(i) In North America; fish that have not been gutted. See + WHOLE FISH (i).

(ii) In the U.K. fish that have not been gutted are called ROUND FISH or ROUNDERS. In addition ROUND FISH may be used as a general term for fish that are roughly circular in cross-section, as opposed to flatfish, rays, etc.

(iii) The Scandinavian term 'RUNDFISK' might also refer to a special type of dried fish.

(i) En Amérique du Nord: poisson qui n'a pas été vidé. Voir + POISSON ENTIER.

(ii) Au R.U. les poissons qui n'ont pas été vidés sont appelés POISSONS RONDS ou ROUNDERS (anglais). De plus, ROUND FISH (anglais) peuvent être utilisés en général pour des poissons qui sont plutt de forme circulaire, en opposition aux poissons plats, raies, etc.

(iii) Le term scandinave 'RUNDFISK' peut aussi signifier une préparation spéciale de poisson séché.

846

ROUND HERRING**SHADINE**

JPN: Uremeiwashi
KOR: 눈통멸속, nuntungmyeolsok
TUR: Yuvarlak ringa

ETRUMEUS spp.

(Atlantic/Pacific)
Belongs to the family Clupeidae.

(Atlantique/Pacifique)
De la famille des Clupeidae.

Etrumeus teres or/ou Etrumeus sardina (a)

ATLANTIC ROUND HERRING
(Atlantic – N.America)

SHADINE RONDE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Etrumeus acuminatus (b)

CALIFORNIA ROUND HERRING
(Pacific – N.America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Etrumeus micropus (c)

(Pacific – Japan)
Marketed, in Japan, fresh, lightly salted and dried.

(Pacifique – Japon)
Au Japon, commercialisée fraîche, légèrement salée et séchée.

847

ROUNDNOSE FLOUNDER**CARLOTTIN JAPONAIS**

ITA: Passera del giappone
JPN: Mushigarei
KOR: 물가자미, mulgajami
POL: Petralka
POR: Solhão malhado do Japão
RUS: Камбала григорьева

Eopsetta grigorjewi

(Japan)
Belongs to the family Pleuronectidae (see + FLOUNDER).
Marketed fresh.

(Japon)
De la famille des Pleuronectidae (voir + FLET).
Commercialisé frais.

848

ROUSED FISH

DUT: Gewarde vis, droog gezouten vis
FIN: Esisuolattu kala
GER: Vorgesalzener Fisch
ICE: Vöðlun
ITA: Pesce mescolato a sale
JPN: Furi-shio, maki-shio
NOR: Mjølvet (rørt) fisk
POL: Ryba wstępnie podsolona przed zasadniczym przetwórstwem
POR: Peixe activado
RUS: Обваленная в соли рыба
SCC: Usoljena riba
SCR: Posoljena riba, insalana riba
SPA: Pescado mezclado con sal seca
SWE: Fisk mjölad i salt

Fish mixed with dry salt before further handling and curing operations; also called DREGGED FISH, + ROLLED FISH.

Poisson saupoudré de sel avant une préparation et maturation ultérieures.

849

RUBYFISH**Plagiogeneion rubiginosus**

(Indian Ocean, S-E. Atlantic, Australasia)

(Océan Indien, Atlantique sud-est, Australasie)

Also called ROCK SALMON.
Belongs to the family
Emmelichthyidae, generally
known as BONNETMOUTHS.

Appartient à la famille des
Emmelichthyidae,
généralement connu sous le
nom de BONNETMOUTHS
(anglais).

850

RUPPEL'S BONITO

**BONITE À GROS
YEUX**

JPN: Isomaguro
POR: Bonito-dente-de-cão

Gymnosarda unicolor

(Indo-Pacific)

Belongs to the family
Scrombridae; see + BONITO
(*Sarda spp.*).

Also called DOG-TOOTH
TUNA.

Marketed fresh in Japan.

See also + TUNA.

(Indo-Pacifique)

De la famille des *Scombridae*;
voir + BONITE (espèces *Sarda*).
Le nom BONITE ORIENTALE
se réfère aussi à *Sarda*
orientalis (voir + 'ORIENTAL
BONITO').

Commercialisée fraîche au
Japon.

Voir aussi + THON.

S

851

SABLEFISH

CHARBONNIÈRE COMMUNE

(Canada)

FIN: Silosimppu
ITA: Merluzzo dell'Alaska
JPN: Gindara, namiara
POL: Anoplopoma
POR: Peixe-Carvão do Pacífico
RUS: Аноплопома, угольная рыба

Anoplopoma fimbria

(Pacific)

Also called + BLACK COD,
+ BLUE COD, + BLUEFISH,
CANDLEFISH, COAL COD,
+ COALFISH.

Marketed

(N.America/Japan)

Fresh: whole gutted.

Frozen: whole gutted;
headed and dressed.

Smoked: pieces of fillet,
brined, drained, dyed and
hot-smoked on trays; also
called KIPPERED BLACK COD,
BARBECUED ALASKA COD.

Salted: headed, gutted, split
and boned, or filleted,
dredged in salt and pickle-
cured before packing in
barrels.

(Pacifique)

Commercialisé

(Amérique du Nord/Japon)

Frais : entier vidé.

Congelé : entier vidé: étêté
et paré.

Fumé : morceaux de filet
saumurés, égouttés, teints et
fumés à chaud sur claies.

Salé : étêté, vidé, tranché et
désarêté ou fileté, saupoudré
de sel et laissé à macérer
avant la mise en barils.

852

SAILFISH

VOILIER

DAN: Sejlfish
DUT: (a) Zeilvis
FIN: Purjekala
GER: Segelfisch, Fächerfisch
ITA: Pesce vela
JPN: Bashokajiki
KOR: 돛새치속, dotsaechisok
NOR: Seilfish
POL: Żaglica
POR: Veleiro
RUS: Парусники
SWE: Segelfisk

ISTIOPHORUS spp.

(Cosmopolitan)

Belong to the family
Istiophoridae (see + BILLFISH).

(Cosmopolite)

De la famille des *Istiophoridae*
(voir + VOILIER et MARLIN).

Istiophorus albicans (a)

ATLANTIC SAILFISH
(Atlantic - N.America)

VOILIER DE L'ATLANTIQUE
(Atlantique - Amérique du Nord)

Istiophorus greyi (b)

PACIFIC SAILFISH
(Pacific)

(Pacifique)

Istiophorus gladius (c)

INDO-PACIFIC SAILFISH
(Indo-Pacific)

(Indo-Pacifique)

Marketed

fresh or frozen (Japan);
also smoked.

Commercialisé

frais ou congelés (Japon),
également fumés.

853

SAITHE

LIEU NOIR

DAN: Sej
DUT: Koolvis, zwartekoolvis
FIN: Seiti
GER: Seelachs, Köhler
GRE: Bakaliaros
ICE: Ufsi
ITA: Merluzzo nero, m. carbonaro
NOR: Sei
POL: Czarniak
POR: Escamudo
RUS: Сайда
SPA: Palero, faneca plateada carbonero
SWE: Sej, gråsej

Pollachius virens

(Atlantic-Europe/N.America)
Also known as + COALFISH and
COLEY; in N.America and in
ICNAF statistics + POLLOCK is
used.

Also called BLACK COD, BLACK
POLLACK, BLOCHAN, GREEN
COD, ROCK SALMON, SCOTCH
HAKE, SULLOCK (small
species), BOSTON BLUEFISH
and many other local names.

(Atlantique-Europe/Amérique
du Nord)

Appelé aussi COLIN NOIR
(ex. Boulogne); dénommé
GOBERGE au Canada.

Le nom COLIN est utilisé
quelquefois à tort pour
+ MERLU.

Marketed

Fresh: as fillets, skinned or
unskinned and as steaks
(cutlets).

Frozen: skinned fillets,
breaded uncooked or
precooked sticks and
portions.

Smoked: skinned fillets, or
pieces (steaks, cutlets); also
unskinned, in Germany
mostly hot smoked.

Salted: split, then either wet
salted or dried salted.

Salted and smoked: after
finished curing, cut in slices,
lightly smoked and packed
in edible oil (+ SEELACHS IN
OEL, Germany).

Dried: in brine (France).

Commercialisé

Frais : filets avec ou sans
peau; tranches.

Congelé : filets sans peau;
bâtonnets ou portions panés
crus ou cuits.

Fumé : filets sans peau, ou
morceaux (tranches);
également avec la peau, en
Allemagne, principalement
fumés à chaud.

Salé : poisson tranché puis
salé soit en saumure, soit à
sec.

Salé et fumé : après salage,
découpé en tranches,
légèrement fumé et
recouvert d'huile
(+ SEELACHS IN OEL,
Allemagne).

Canned: fish balls in Norway (SIDE BOLLER). See + FISH BALLS.

Roë: pressed, canned or frozen, mixed with a small amount of edible oil, salt added.

Séché : au naturel en France.

Conserve : Boulettes de poisson en Norvège (SIDE BOLLER). Voir + BOULETTES DE POISSON.

Rogée : pressés, surgelés ou mis en boîtes après adjonction de sel et d'huile en petite quantité.

854

SALAKA

(C.I.S.)

SALAKA

(C.E.I.)

KOR: 청어속, cheongeosok

Smoked fish product.

Préparation de poisson fumé.

855

SALMON**SAUMON**

DAN: Laks
DUT: Zalm
FIN: Lohi
GER: Lachs
GRE: Solomós
ICE: Lax
ITA: Salmone
JPN: Sake masu-ru
KOR: 연어, yeoneo
NOR: Laks
POL: łosoś
POR: Salmão
RUS: Атлантический (озерный) лосось, семга
SCC: Losos
SCR: Losos, salmon
SPA: Salmón
SWE: Lax
TUR: Som balığı

See also under the individual items.

Various species, the main are listed under their individual names:

Voir aussi les rubriques individuelles.

Il existe différentes espèces dont les principales sont répertoriées sous leur nom individuel:

Salmo salar (a)

+ ATLANTIC SALMON
(Atlantic)

+ SAUMON ATLANTIQUE
(Atlantique)

ONCORHYNCHUS spp.

PACIFIC SALMON

SAUMON DU PACIFIQUE

Oncorhynchus tshawytscha (b)

+ CHINOOK
Also called KING SALMON or SPRING SALMON.
Also called + QUINNAT SALMON in New Zealand.

+ SAUMON ROYAL

Oncorhynchus keta (c)

+ CHUM SALMON
Also called DOG SALMON or KETA SALMON.

SAUMON KETA
Appelé aussi SAUMON CHIEN.

Oncorhynchus kisutch (d)

+ COHO SALMON + SAUMON ARGENTÉ
Also called SILVER SALMON.

Oncorhynchus gorbuscha (e)

+ PINK SALMON + SAUMON ROSE
Also called HUMPBACK SALMON.

Oncorhynchus nerka (f)

+ SOCKEYE SALMON + SAUMON ROUGE.
Also called RED SALMON.

Oncorhynchus masu or/ou Oncorhynchus masou (g)

+ CHERRY SALMON SAUMON JAPONAIS OU MASOU
Also called JAPANESE SALMON or MASU SALMON.

Hucho hucho (h)

+ DANUBE SALMON + SAUMON DU DANUBE
(Danube and tributaries) (Danube et ses affluents)

Hucho taimen

(East Russia and Siberia) (Russie Orientale et Sibérie)

856

SALMON BELLIES**VENTRES DE SAUMON**

DUT: Gezouten zalm buiken
ICE: Laxapunnildi (söltuð)
ITA: Ventresca di salmone
POR: Ventresca salgada
SCC: Stomak lososa
SCR: Ventreska lososa
SPA: Ventresca de salmón salata

Ventral sections of Pacific Salmon (Chinook, etc.), hard salted in pickle in barrels, in similar manner to + HARD SALTED SALMON; also called pickled SALMON BELLIES.

Sections ventrales de saumon du Pacifique (Royal, etc.), fortement salées en barils, de la même manière que pour le + SAUMON FORTEMENT SALÉ.

857

SALMON EGG BAIT**APPÂTS D'ŒUFS DE SAUMON**

(N.America)

(Amérique du Nord)

DUT: Zalmkuitaas
ITA: Uova di salmone per esca
JPN: Ikura
POR: Isco de ovas de salmão
SCC: Mamac od lososovih jaja
SCR: Mamac od lososovih jaja
SPA: Cebo de huevos de salmón
SWE: Laxäggsagn

Salmon eggs cured and used as bait for sport fishing.

Œufs de saumon préparés et utilisés comme appât pour la pêche sportive.

858

SALMON SALAD**SALADE DE SAUMON**

DUT: Zalmsalade
 FIN: Lohisalaatti
 GER: Lachssalat
 GRE: Salata solomon
 ICE: Laxasaat
 ITA: Insalata di salmone
 NOR: Laksosalat
 POL: Salatka łososiowa
 POR: Salade de salmão
 RUS: Лососевый салат
 SCC: Salata od lososa
 SCR: Salata od lososa
 SPA: Ensalada de salmón
 SWE: Laxsallad
 TUR: Alabalık salatasi

Delicatessen product, made from cooked salmon meat, vegetables and sour cream sauce.
 In Germany also from cuttings (shreds) from sliced smoked salted salmon mixed with mayonnaise.
 See also + SALMON.

Hors-d'œuvre à base de chair de saumon cuite, de légumes et de sauce à la crème.
 En Allemagne, se fait également avec les chutes provenant du découpage en tranches de saumon salé et fumé, mélangées avec de la mayonnaise.
 Voir also + SAUMON.

859

SALMON SHARK**REQUIN-TAUPE SAUMON**

GER: Pazifischer Heringshai
 JPN: Mókazame, nezumizame
 KOR: 약상어, aksangeo
 POR: Tubarão-sardo do Japão

Lamna ditropis

(Pacific – N.America/Japan)
 Belongs to the family Lamnidae (see + MACKEREL SHARK).
 In international statistics, included under + PORBEAGLE.

Marketed

fresh and frozen in Japan.

(Pacifique – Amérique du Nord/ Japon)
 De la famille des Lamnidae (voir + REQUIN-MAQUEREAU).
 Dans les statistiques internationales, est assimilé à + TAUPE.

Commercialisé

au Japon, frais et congelé.

860

SALT COD**MORUE SALÉE**

DAN: Saltfisk, klipfisk
 DUT: Gezouten kabeljauw
 FIN: Suolattu turska
 GER: Gesalzener Kabeljau
 GRE: Xiralátos bakaliáros
 ICE: Saltfiskur
 ITA: Baccalà
 JPN: Shiodara
 POL: Dorsz solony
 POR: Bacalhau salgado
 RUS: Соленая треска
 SWE: Saltad torsk

LIGHT CURE or HEAVY SALTED, + KENCH or + PICKLE CURED split cod, dried to various moisture contents.
 Details are given under separate entries; see + GASPE CURE, + FALL CURE, + LABRADOR CURE, + SHORE CURE (ii), + AMARELO CURE, + BRANCO CURE, + NATIONAL CURE, + PAPPILLON.

+ POISSON LÉGÈREMENT SALÉ ou + FORTEMENT SALÉ, + SALÉ À SEC ou + SAUMURE, la morue éviscérée peut être séchée à différents degrés.
 De plus amples détails sont donnés sous différentes rubriques, voir + GASPE CURE, + FALL CURE, + LABRADOR CURE, + SALAGE À TERRE (ii) + AMARELO CURE, + BRANCO CURE, + PAPPILLON.

861

SALT CURED FISH**POISSON SALÉ**

DAN: Saltet fisk
 DUT: Zoutevis, gezouten vis, gepekeld vis
 FIN: Kuiva-tai laukkasuolattu kala
 GER: Gesalter Fisch, Salzfish
 GRE: Alipasto psári
 ICE: Saltaður fiskur
 ITA: Pesce salato
 JPN: Enzō-gyo, enzō-hin
 NOR: Saltet fisk
 POL: Ryba zakonserwowana solą
 POR: Peixe salgado
 RUS: Засоленная рыба
 SCC: Riba obradna solju
 SCR: Riba obradna solju
 SPA: Pescado salazonado
 SWE: Salted fisk
 TUR: Tuzlanmis balik

Fish preserved or cured with dry salt (see + DRY SALTED FISH) or in brine (see + PICKLE CURED FISH); may or may not be dried afterwards.

The term + SALT FISH in U.K. usually refers only to salted white fish species., e.g. cod, coalfish, haddock, hake, ling, etc., which may be marketed wet salted, washed and pressed (see + PICKLE CURED FISH) or dried salted (+ DRIED SALTED FISH). ENZO-HIN (Japan) refers to salted products prepared from fish, shellfish, seaweeds, etc., e.g. ENZO-IWASHI (salted sardine), ENZO-SABA (salted mackerel).

Poisson conservé ou traité au sel sec (voir + POISSON SALÉ À SEC) ou en saumure (voir + PICKLE CURED FISH); facultativement séché par la suite.

En Grande-Bretagne, le terme + SALT FISH, s'applique généralement aux espèces de poisson maigre; morue, lieu noir, églenf, merlu, lingue qui peuvent être commercialisées salées, lavées et pressées (voir + POISSON EN SAUMURE) ou salées et séchées (+ POISSON SÉCHÉ SALÉ). ENZO-HIN (Japon) désigne des produits salés faits avec du poisson, des coquillages, des algues, etc.; par exemple: ENZO-IWASHI (sardine salée) ENZO-SABA (maquereau salé).

862

SALTED ON BOARD**SALÉ À BORD**

DAN: Sølaltet fisk
 DUT: Op zee gezouten
 FIN: Merellä suolattu kala
 GER: Bordsalzung, Seesalzung
 ICE: Saltaður um borð
 ITA: Pesce salato a bordo
 NOR: Fisk saltet ombord
 POL: Solona na pokładzie, na morzu
 POR: Salga a bordo

RUS: Засоленная рыба на борту
 SCC: Riba soljena na brodu
 SCR: Riba soljena na brodu
 SPA: Salado a bordo
 SWE: Sjösaltad fisk
 TUR: Teknede işleme

Salted cod or herring processed on board ship; e.g. + DUTCH CURED HERRING, + MILKER HERRING (U.S.A.). The term 'BRAILLES' in France refers to herring salted on board ship (25 kg salt to 100 kg fish) which have been neither headed nor gutted and which are later prepared or packed.

Morue ou hareng salé traité à bord du bateau; ex. + DUTCH CURED HERRING, + MILKER HERRING (E.U.)
 Le terme français 'BRAILLES' s'applique aux harengs salés à bord (25 kg de sel pour 100 kg de poisson) qui n'ont été ni étêtés ni vidés et qui seront par la suite préparés ou conditionnés.

863

SALTFISH**POISSON SALÉ**

DAN: Saltfisk
 DUT: Zoutevis
 FIN: Suolatta turskakala
 GER: Salzfisch
 GRE: Alipasto psári
 ICE: Saltfiskur
 ITA: Pesce salato
 JPN: Enzo-gyo
 KOR: 대구속, daegusok
 NOR: Saltfisk
 POL: Solona ryba
 POR: Peixe salgado
 RUS: Соленая рыба
 SCC: Riba obražena solju
 SCR: Riba obradjena solju
 SPA: Pescado salado
 SWE: Saltad torskfisk
 TUR: Tuzlanmış balık

Fish of cod family preserved by salting alone. Might also be referred to as SCANDINAVIAN SALTFISH. See also + SALT CURED FISH.

Poissons de la famille des *gadidae* (cabillaud, etc.) conservés par salage. Voir aussi + POISSON SALÉ.

864

SALT ROUND FISH**POISSON ENTIER SALÉ**

DAN: Rundsaltet fisk
 DUT: Gezouten ongestripte vis
 FIN: Suolattu pyöreä kala
 ICE: Runnsaltaður fiskur, bútungur
 ITA: Pesce intero salato
 NOR: Rundsaltet fisk
 POL: Solona ryba w stanie pełnym
 POR: Peixe inteiro salgado
 RUS: Соленая неразделанная рыба
 SCC: Soljena cela riba
 SCR: Soljena cjela riba
 SPA: Pescado entero salado
 SWE: Rundsaltad fisk, stupsaltad fisk

Ungutted fish cured with salt; also called ROUND CURE, ROUND SALTED FISH, BULK CURE.

Poisson non vidé, traité au sel.
 En Islande, le terme 'RUNNSALTADUR'

In Iceland the term 'RÚNNALTADUR' applies only to herring. For small white fish, the term 'BÚTUNGUR' is used, but also for headed and gutted codling.

s'applique, exclusivement au hareng; le terme 'BÚTUNGUR' s'emploie pour le petit poisson blanc, et s'applique aussi à la petite morue étêtée et vidée.

865

SALZFISCHWAREN

(Germany)

Products from salt cured fish, especially salted herring, also as filets, bits, diced, with brine, acidified brine, edible oil, sauces, mayonnaise, rémoulades, etc.; also with spices and vegetables or other flavouring agents; e.g. + FISH SALAD, + MARINADE + SEELACH IN OEL (Germany), + OELPRÄSERVEN (Germany).

SALZFISCHWAREN

(Allemagne)

Produits à base de poisson salé, particulièrement de hareng, présentés en filets, en morceaux, en dés, avec une saumure légère ou une saumure acidifiée, de l'huile comestible, en sauce mayonnaise ou rémoulade, également avec des épices, des légumes ou autres aromates; ex: + SALADE DE POISSON, + MARINADE, + SEELACHS IN OEL (Allemagne), + OELPRÄSERVEN (Allemagne).

866

SALZLING

(Germany)

SALZLING

(Allemagne)

DUT: Zoute lappen
 ITA: Aringhe spinate salate
 KOR: 청어속, cheongeosok
 POR: Arenque descabeçado e salgado

Salted herring without bones and heads, with tail, also in brine; the end product may include 20% milt or roe.

Hareng salé sans tête ni arêtes auquel on a laissé la queue, mis parfois en saumure; le produit fini peut contenir 20% de laitance ou de roque.

867

SAND DAB

KOR: 가자미과, gajamigwa

Name used for + DAB (*Limanda limanda*) and + AMERICAN PLAICE (*Hippoglossoides platessoides*).

Le nom 'SAND DAB' (anglais) s'applique aux *Limanda limanda* (voir + LIMANDE) et *Hippoglossoides platessoides* (voir + BALAI).

868

SANDEEL**LANÇON**

DAN: Tobis
 DUT: (a) Smelt, (b) Zandspiering
 FIN: Tuulenkala
 GER: Sandaal, Sandspierling, Tobis
 GRE: Ammodýtis, loutsáki
 ICE: Sandslíi

ITA: Cicerello
 JPN: Ikanago
 NOR: Tobis siler
 POL: Dobijak
 POR: Geleota, sandilho, Frachão
 RUS: Песчанковые
 SCC: Hujka
 SCR: Hujka
 SPA: Lanzon, (c) Salton
 SWE: Tobis, (f) Djuptobis
 TUR: Kum

KOR: 도루묵, dorumuk
 SWE: Sandfisk

For (a) and (b) see individual entries. Pour (a) et (b) voir aussi ces rubriques.

AMMODYTIDAE

(N. Atlantic/N. Pacific) (Atlantique Nord/Pacifique Nord)
 In N.America more commonly referred to as SAND LANCE.
 Also called LANCE, LAUNCE, SILE or SMELT.
 Appelé aussi EQUILLE.

***Hyperoplus lanceolatus* or/ou *Hyperoplus immaculatus* (a)**

+ GREATER SANDEEL (N. Atlantic – Europe) + LANÇON COMMUN (Atlantique Nord – Europe)

***Ammodytes tobianus* or/ou *Ammodytes marinus* (b)**

+ SMALL SANDEEL (N. Atlantic – Europe) + LANÇON ÉQUILLE (Atlantique Nord – Europe)
 May also be called LESSER SANDEEL.

***Gymnammodytes cicerellus* or/ou *Ammodytes cicerellus* or/ou *Gymnammodytes semisquanus* (c)**

SMOOTH SAND LANCE (Atlantic/Mediterranean) LANÇON CICERÈLE (Atlantique/Méditerranée)

***Ammodytes americanus* (d)**

AMERICAN SAND LANCE (Atlantic – N.America) LANÇON D'AMÉRIQUE (Atlantique – Amérique du Nord)

***Ammodytes hexapterus* (e)**

PACIFIC SAND LANCE (Atlantic/Pacific) (Atlantique/Pacifique)

***Ammodytes dubius* (f)**

NORTHERN SAND LANCE (Atlantic – N.America) LANÇON DU NORD (Atlantique – Amérique du Nord)

***Ammodytes personatus* (g)**

(Japan)
 Important food fish in Japan; marketed fresh or dried. In Europe, marketed fresh but mainly used for meal and oil manufacture.
 LANÇON DU PACIFIQUE (Japan)
 Important pour la consommation au Japon; commercialisé frais ou séché.
 En Europe, commercialisé frais mais surtout pour la fabrication de farine et d'huile de poisson.

869

SANDBISH

FIN: Hietatähystjä
 JPN: Hatahata

TOROUMOQUE

TRICHODONTIDAE

(Pacific – N.America/Japan) (Pacifique – Amérique du Nord/Japon)

***Arctoscopus japonicus* (a)**

SAILFIN SANDBISH (Pacific) TOROUMOQUE JAPONAIS (Pacifique)

***Trichodon trichodon* (b)**

PACIFIC SANDBISH (Pacific) TOROUMOQUE MAO (Pacifique)

Important species in Japan Sea; marketed fresh, or salted and dried. Espèce importante dans la mer du Japon commercialisée fraîche, ou salée séchée.

Name also given to the Indo-Pacific fish *Gonorynchus gonorynchus* (family *Gonorynchidae*). Nom anglais donné également au poisson indo-pacifique *Gonorynchus gonorynchus* (de la famille des *Gonorynchidae*).

870

SAND FLOUNDER

CAMARDE DE NOUVELLE-ZÉLANDE

KOR: 가자미과, gajamigwa

Pleuronectidae

(New Zealand) CAMARDE PATIKI (Nouvelle-Zélande)
 Also called DIAMOND, DAB, SQUARE. Peut être commercialisé sous le nom de Plie de Nouvelle-Zélande.

871

SAND PERCH

SERRAN DE SABLE

***Diplectrum formosum* (family *Serranidae*)**

(i) The name given on the Atlantic coast of N.America. See + SEA BASS. (i) Nom donné sur la cte atlantique de l'Amérique du Nord.
 Voir + SERRANIDE.
 (ii) The name given to fish in the family *Mugiloididae*, also called WEEVERS, to which the New Zealand + BLUE COD belongs. (ii) Nom donné au poisson de la famille *Mugiloididae*, appelé aussi des WEEVERS (anglais), à laquelle la + BLUE COD (anglais) de Nouvelle-Zélande appartient.

872

SAND SHARK

REQUIN-TAUREAU

DAN: Blåhaj
 FIN: Hietahai
 GER: Sandhai
 GRE: Skylópsaro
 ITA: Squato toro

NOR: Blåhai
 POL: Tawrosz
 POR: Tubarão-toiro, tubarão-de-areia
 RUS: Атлантическая песчаная акула
 SCC: Bik-ajkula
 SCR: Psina zmijozuba, morski pas
 SPA: Pez toro
 SWE: Gråhaj, allmän sandhaj

General name for species of the family *Odontaspidae*, especially refers to: Le nom s'applique de façon générale aux espèces de la famille des *Odontaspidae*, mais plus particulièrement à l'espèce:

Eugomphodes taurus or/ou Odontaspis taurus

(Atlantic – Europe/N.America) (Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
 See + SHARK. Voir + REQUIN.

873

SANDY RAY RAIÉ CIRCULAIRE

DAN: Sandrokke
 DUT: Raia-de-são-pedro
 GER: Sandroche
 GRE: Salahi
 ITA: Razza rotonda
 KOR: 가오리과, gaorigwa
 NOR: Sandskate
 POL: Raja piaskowa
 POR: Sandrocka
 RUS: Кру́глый скат
 SCC: Vrsta raže
 SCR: Heitarausku
 SPA: Raya falsavela
 SWE: Vatöz
 TUR: Raža smedjana

Raja circularis

(N. Atlantic – Europe) (Atlantique Nord – Europe)
 See also + RAY and + SKATE. Voir + RAIÉ.

874

SARDINE SARDINE

DAN: Sardin
 DUT: Pelsler, sardien, (a) sardientje
 FIN: Sardiini
 GER: Sardine, Pilchard
 GRE: Sardélla
 ICE: Sardinur
 ITA: Sardina
 JPN: Iwashi, (a) maiwashi, (a) Sardinopo
 KOR: 정어리, jeongeori
 NOR: Sardin
 POL: Sardyńka
 POR: (a) Sardinha
 RUS: Европейская сардина, пильчард
 SCC: Sardina, srdela, sardela
 SCR: Srdela
 SPA: Sardina, (a) Pilchard (los demás)
 SWE: Sardin
 TUR: Sardalya

Note. The species '*Sardina pilchardus*' is designated by both 'sardine' and 'pilchard' (see + PILCHARD). Generally

Note. 'Sardine' et 'Pilchard' désignent tous deux l'espèce '*Sardina pilchardus*' (voir + PILCHARD). 'Sardine'

'sardine' refers to the smaller size species. In some countries the term 'sardine' is used to designate other species than '*Sardina pilchardus*', e.g. in North America 'sardine' is defined as a generic term identifying a canned product made from several spp. of the *Clupeidae* family (in Maine: small *Clupea harengus harengus*); similarly 'canned sild' (see + HERRING) or 'canned brisling' (see + BRISLING).

s'applique généralement à la petite taille. Dans certains pays, le terme 'sardine' peut aussi désigner d'autres espèces que '*Sardina pilchardus*', ainsi en Amérique du Nord, 'sardine' est un terme général servant à identifier les produits en conserve à base de *Clupeidae* variés (dans le Maine: petit hareng de l'Atlantique, *Clupea harengus harengus*); de même 'canned sild' (voir + HARENG) ou 'canned brisling' (voir + BRISLING).

Sardina pilchardus (a)

(Mediterranean/Atlantic) (Méditerranée/Atlantique)

Sardinops sagax (b)

+ CALIFORNIAN PILCHARD (Pacific) SARDINOPS DU CHILI (Pacifique)
 Also called PACIFIC SARDINE.

Sardinops melanosticta (c)

+ JAPANESE PILCHARD (Japan) + SARDINOPS DU JAPON (Japan)

Sardinops neopilchardus (d)

+ PILCHARD (Australia/New Zealand) + SARDINOPS D'AUSTRALIE (Australie/Nouvelle-Zélande)
 'CELANS' in France refer to small sardine (more than 20 fish per kg). En France, on appelle 'CELANS' les petites sardines (plus de 20 par kg).

Marketed

Fresh: or lightly salted.
Frozen: whole or beheaded.
Salted: dry-salted in barrels and pressed.
Dried: Japan.
Semi preserved: vinegar and spice-cured (Japan).

Canned: headed gutted whole fish, washed, salted, cooked (steamed, grilled or fried in oil etc.) and packed, either in oil or tomato sauce; fillets in oil or tomato sauce (N.America); cold-smoked fillets in oil or tomato sauce (N.America).
Paste: sardine only, or with tomato or pimento; butter may be added; in cans or jars.
Meal and oil: (Japan).

Commercialised

Frais: ou légèrement saumuré.
Congelé: entier ou étêté.
Salé: salé à sec en barils et comprimé.
Séché: au Japon.
Semi-conserve: traité au vinaigre et aux épices (Japan).
Conserve: Poisson entier étêté, vidé, lavé, salé, cuit (à la vapeur, au four ou frit à l'huile, etc.) et couvert soit d'huile, soit de sauce tomate; filets à l'huile ou sauce tomate (Amérique du Nord); filets fumés à froid, à l'huile ou sauce tomate (Amérique du Nord).
Pâte: sardine seule, ou avec tomate ou piment; on peut y ajouter du beurre; vendu en boîtes ou en bocaux.
Farine et huile: (Japan).

875

SARDINELLA SARDINELLE/ALLACHE

FIN: (a) Kultasardiini
 GER: Sardinelle
 GRE: Fríssa trichíos
 ITA: Alaccia
 KOR: 정어과, cheongeogwa

NOR: Sardinella
POL: Sardynela
POR: Sardinela
RUS: Сардинеллы
SCC: Velika sardina
SCR: Srdela golema
SPA: Alacha
TUR: Sardalya

Raw fish meat sliced and eaten immediately.
Also called TSUKURIMI.

Chair de poisson en tranches, mangée crue.
Appelé aussi TSUKURIMI.

878

SAUERLAPPEN

(Germany)

SAUERLAPPEN

(Allemagne)

DAN: Syrnet sildefilet
DUT: Voorgezuurde haringfilet
FIN: Marinoituja perhossillifileitä
GER: Sauerlappen
ICE: Súrsildarflok
ITA: Filetti de aringhe marinati
KOR: 청어속, cheongeosok
POR: Filetes de arenque em salmoira

Block herring fillets cured in vinegar acidified brine in barrels or other containers; used as raw material for manufacture of + MARINADE, + HERRING SALAD, etc. Semi-preserve. See also + VINEGAR CURED FISH.

Filets entiers de hareng, mis en barils ou autres récipients dans une saumure vinaigrée; utilisés comme matière première pour la préparation de + MARINADE, de + SALADE DE HARENG, etc. Semi-consève. Voir aussi + POISSON AU VINAIGRE.

879

SAUGER**DORÉ NOIR**

DUT: Canadesce snoekbaars
FIN: Hietakuha
GER: Kanadischer Zander
POL: Sandacz kanadyjski
POR: Picão-americano
RUS: Канадский судак
SWE: Kanadagö

Stizostedion canadense

(Freshwater – Canada)
See also + PIKE PERCH (*Stizostedion* spp.) belonging to the family *Percidae* (see + PERCH).
Also called SAND PIKE.

(Eaux douces – Canada)
Voir aussi + SANDRE (espèce *Stizostedion*) de la famille des *Percidae* (voir + PERCHE).

Marketed
fresh or frozen.

Commercialised
frais ou congelé.

880

SAURER HERING

(Germany)

SAURER HERING

(Allemagne)

DUT: Gemarineerde haring
FIN: Marinoitu, perattu silli
GER: Sauer Hering
ICE: Súrsild
ITA: Aringhe marinete
KOR: 청어속, cheongeosok

***SARDINELLA* spp.**

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

***Sardinella aurita* (a)**+ GILT SARDINE
(Mediterranean – West Africa)+ ALLACHE
(Méditerranée – Afrique occidentale)***Sardinella longiceps* (b)**+ OIL SARDINE
(India/Pakistan/Philippines)+ SARDINELLE INDIENNE
(Inde/Pakistan/Philippines)***Sardinella anchovia* (c)**SPANISH SARDINE
(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

***Sardinella fimbriata* (d)**TUNSOY
(Philippines)SARDINELLE TAMBOUR
(Philippines)***Sardinella albella* or/ou
Sardinella perforata (e)**LAPAD
(Philippines)SARDINELLE BLANCHE
(Philippines)

Sometimes processed in same way as + SARDINE.
Special preparation: + TUYO and + TINAPA.

Préparée de la même façon que la + SARDINE. Produits spéciaux: TUYO et + TINAPA.

876

SARGO**SARGUE**DUT: Zwartstaart
POR: Sargo-legítimo

(i) Name used for + WHITE BREAM (*Diplodus sargus*), belonging to the family *Sparidae*.

(i) Désigne l'espèce *Diplodus sargus* de la famille des *Sparidae* (voir + SAR).

(ii) *Anisotremus davidsoni* (Pacific – N.America), belonging to the family *Pomadasyidae* (see + GRUNT).

877

SASHIMI

(Japan)

SASHIMI

(Japan)

FIN: Raakaa siivutettua kalaa
ITA: Sascimi
JPN: Sashimi
TUR: Sashimi

+ MARINADE from gutted fresh or salted herring with bones and head; also headed.

+ MARINADE à base de hareng frais ou salé, entier (avec tête et arêtes) et vidé; également sans tête.

881

SAURY

ORPHIE ET BALAOU

DAN: Makrelgedde
DUT: Makreelgeep
FIN: Makrillihauki, (b) Saira
GER: Makrelenhect
GRE: Zargána
ICE: Geirnefur
ITA: Costardella, aguglia saira
JPN: Samma, saira
NOR: Makrellgedde
POL: (a) Makrelosz, (b) Saira
POR: (a) Agulhão, (c) Agulhao-do-Japão, Sama
RUS: Скумбручки
SCR: Poskok
SPA: Paparda
SWE: Makrillgädda
TUR: Zurna

SCOMBERESOX spp.COLOLABIS spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Scomberesox saurus (a)

ATLANTIC SAURY
(Atlantic, Mediterranean,
Indian Ocean, South Pacific)
Also called NEEDLENOSE
(U.S.A.), SAURY PIKE, SKIPPER
+ BILLFISH.

BALAOU
(Atlantique, Méditerranée,
Ocean Indien, Pacifique sud)
Appelé aussi AIGUILLE
DE MER.

Cololabis saira (b)

+ PACIFIC SAURY
(N.America/Japan)
Also called MACKEREL PIKE,
SKIPPER.
For ways of marketing see
+ PACIFIC SAURY.
See also + NEEDLEFISH
(Belonidae), which are related
to *Scomberesox* spp.

+ BALAOU DU JAPON
(Amérique du Nord/Japon)
Pour la commercialisation,
voir + BALAOU JAPONAIS.
Voir aussi + AIGUILLE DE
MER (*Belonidae*) qui sont
reliées aux espèces
Scomberesox et aussi
désignées sous le terme
+ ORPHIE. Aux Antilles,
'BALAOU' désigne les
espèces *Hemiramphidae* (voir
+ DEMI-BEC).

882

SAWFISH

POISSON-SCIE

DAN: Savrokke, savfisk
DUT: (c) Zaagvis
FIN: Saharousku
GER: Sägefisch
GRE: Prionópsaro
ICE: Sagarfiskur
ITA: Pesce sega
NOR: Sagfisk
POL: Ryba pila
POR: Espadarte-serra, Peixe-serra
RUS: Пилорыльные скаты
SCC: Riba-testera
SCR: Riba pila
SPA: Pez sierra

SWE: Sägfish
TUR: Destere balığı

PRISTIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Pristis antiquorum or/ou *Pristis microdon*
or/ou *Pristis perotteti* (a)LARGETOOTH SAWFISH
(Atlantic)POISSON-SCIE GRANDENT
(Atlantique)*Pristis pectinata* (b)SMALL TOOTH SAWFISH
(Atlantic – N.America)POISSON-SCIE TRIDENT
(Atlantique – Amérique du
Nord)Belong to the order Rajiformes
(see + RAY).Appartient à l'ordre des
Rajiformes (voir + RAIE).

883

SCABBARDFISH

SABRE CEINTURE

DAN: Strømpebåndsfisk
FIN: Huotrakala
GER: Degenfisch
ITA: Pesce sciabola
NOR: Reimfisk
POR: Peixe-espada-do-Pacífico
SCC: Zmijicnjak repaš
SCR: Zmijicnjak repaš
SPA: Pez cinto
TUR: Pala balığı

Lepidopus xantusi

(Pacific – N.America)
Belongs to the family
Trichiuridae (see
+ CUTLASSFISH).
See also + FROSTFISH.

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Trichiuridae*
(voir + POISSON-SABRE).

Voir aussi + COUDELAS.

884

SCAD

KOR: 전갱이과, jeongaengigwa

(a) Another name for
+ HORSE MACKEREL
(*Trachurus* spp.) in U.K.
(b) In North America might
also be more generally
employed for fish of the
family *Carangidae* to which
Trachurus and *Decapterus* spp.
belong.
See + JACK.

(a) Le nom 'SCAD' (anglais)
désigne les espèces
Trachurus (voir
+ CHINCHARD).
(b) En Amérique du Nord,
désigne généralement les
poissons de la famille des
Carangidae dont font partie
les espèces *Trachurus* et
Decapterus.
Voir + CARANGUE.

885

SCALDFISH

ARNOGLOSSE

DAN: Tungeharve
DUT: Schurftvis
FIN: Suomukampela
GER: Lamnzunge

GRE: Zagéta, Glossa, Arnóglossa
 ITA: Suacia (fosca)
 NOR: Tungevar, glassvar
 KOR: 목탁가자미속, moktakgajamisok
 POL: Arnoglossa laterna
 POR: Carta
 RUS: Европейский арноглосс
 SCC: Pataraca
 SCR: Plosnatica blijedica, plosnatka, pataraca
 SPA: Serrandell, peludilla
 SWE: Tungevar
 TUR: Dil balığı

Arnoglossus laterna (a)

SCALDFISH (N. Atlantic – Europe)
 Also spelt SCOLDFISH.

ARNOGLOSSE LANterne (Atlantique Nord – Europe)

Arnoglossus thori (b)

GROHMANN'S SCALDFISH (N. Atlantic – Europe)
 Very similar to + WITCH, but unimportant commercially.

ARNOGLOSSE TACHETÉ (Atlantique Nord – Europe)
 Très ressemblant à la + PLIE GRISE, mais sans importance commerciale.

886

SCALE FISH

(U.S.A.)

Bottom-living fish other than *Gadus* spp, that have been cured by salting and drying.

Poissons de fond appartenant à des espèces autres que *Gadus*, préparés par salage et séchage.

887

SCALLOP**COQUILLE ST. JACQUES**

DAN: Kammusling
 DUT: Grote mantel, St. jacobsschelp
 FIN: Kampasimpukka
 GER: Kamm-Muschel, Pilger-Muschel
 GRE: Cteni
 ICE: Hörpudiskur
 ITA: Ventaglio-pettine maggiore
 JPN: Hotategai
 NOR: Kamskjell
 POL: Przegrzebki
 POR: Vieira, leque
 RUS: Гребешок
 SCC: Kapica Svetog Jakova
 SCR: Kapica
 SPA: Viera
 SWE: Kammussla
 TUR: Tarak

PECTINIDAE

(Cosmopolitan) (Cosmopolite)
 Also called ESCALLOP, SCALLOP, FAN SHELL, FRILL, SQUIM;
 in Scotland also designated as + CLAM.

Pecten varius (a)

SCALLOP (Atlantic) PECTEN (Atlantique)

Pecten maximum (b)

COQUILLE ST. JACQUES (N.E. Atlantic) COQUILLE ST. JACQUES (Atlantique N.E.)
 Also called SCALLOP, GREAT SCALLOP + CLAM (Scotland).

Chlamys islandica (c)

ICELAND SCALLOP (N. Atlantic) (Atlantique Nord)

Argopecten irradians (d)

+ BAY SCALLOP (West Atlantic) + PECTEN (Atlantique Ouest)

Platinopecten caurinus

WEATHER VANE SCALLOP (Pacific – N.America) (Pacifique – Amérique du Nord)
 Also called ALASKA SCALLOP.

Pecten aequisuleatus

(Pacific – N.America) (Pacifique – Amérique du Nord)

Pecten laqueatus

(Pacific – Japan) (Pacifique – Japon)

Pecten yessoensis (e)

COMMON SCALLOP (Japan) (Japon)

Pecten magellanicus or/ou Placopecten magellanicus (f)

SEA SCALLOP (Atlantic – N.America) (Atlantic – Amérique du Nord)
 Also called GIANT, SMOOTH.

Pecten meridionalis (g)

COMMERCIAL SCALLOP (Australia) (Australie)

Pecten novaezelandiae (h)

(New Zealand) (Nouvelle-Zélande)

Pecten jacobaeus (i)

GREAT SCALLOP (Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)
 Also called PILGRIM MUSSEL.

Aequipecten gibbus (j)

CALICO SCALLOP (Atlantic – N.America) (Atlantique – Amérique du Nord)

Chlamys opercularis (k)

+ QUEEN SCALLOP (Atlantic) + VANNEAU (Atlantique)

Chlamys varius (l)

ARIEGATED SCALLOP (Atlantic/Mediterranean) PETONCLE (Atlantique/Méditerranée)

Amusium balloti (m)

SCALLOP SAUCER (Australia) (Australie)

Chlamys delicatula (n)SOUTHERN QUEEN SCALLOP
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Marketed**Fresh:** shelled meats (often only the adductor muscle or eye, and the roe are eaten).**Dried:** peeled, gutted, boiled, simmered and afterwards dried (Japan).**Frozen:** shelled meats.**Canned:** in own juice, in sauce, butter, etc.**Commercialisé****Frais :** décoquillé (on ne consomme souvent que les muscles adducteurs et les rogues ou (corail)).**Séché :** décoquillé, éviscéré, cuit à l'eau, saisi et ensuite séché (Japon).**Congelé :** chair sans coquille (noix).**Conservé :** au naturel en sauce, beurre, etc.

POL: Żarłacz szary

POR: Perna-de-moça da Austrália

RUS: Серая акула (атлантическая), суповая акула

Galeorhinus galeus or/ou *Galeorhinus australis*

(Australia/New Zealand)

Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK). Also called SCHNAPPER SHARK, SHARPIE SHARK. In New Zealand + FLAKE used as trade name.

(Australie/Nouvelle-Zélande)

De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN TIGRE). Peut être commercialisé en France sous le nom de HÂ, CHIEN, SAUMONETTE (état pelé). En Nouvelle-Zélande + FLAKE (anglais) utilisé comme nom commercial.

888

SCAMPI**SCAMPI**DAN: Dybvandshummer
DUT: Staarten van langoustine
FIN: Scampi
ICE: Humarhalar
ITA: Scampi
KOR: 고등어과, godeungeogwa
SCC: Škampi
SCR: Škampi
SWE: (i) Havskräfta, (ii) Scampi
TUR: Ala baltık

(i) Italian name for + NORWAY LOBSTER.

(ii) Refers also especially to the tail meats fried in batter; name now used to describe the meats in any form.

(iii) In New Zealand name is used for the related and similar *Metanephrops challengeri*.

(i) Nom Italien des + LANGOUSTINE.

(ii) Désigne aussi en particulier la chair des queues enrobées de pâte à frire et frites; nom employé maintenant pour désigner la chair des langoustines sous toutes ses formes.

(iii) En Nouvelle-Zélande nom utilisé pour les espèces relatives et similaires de *Metanephrops challengeri*.

889

SCHILLERLOCKEN

(Germany)

SCHILLERLOCKEN

(Allemagne)

DUT: Gerookte haaiwangen
GER: Schillerlocken
ICE: Heitreykt, háfsþunnildi
KOR: 돛발상어, dombalsangeo
POR: Ventresca de galhudo

Strips of belly wall from dogfish hot smoked, also canned.

See + PICKED DOGFISH.

Parois abdominales d'aiguillat, coupées en lanières et fumées à chaud; également en conserve. Voir + CHIEN.

890

SCHOOL SHARK**REQUIN-HÂ**DUT: Australische haai
GER: Australischer Hundshai

891

SCORPIONFISH**RASCASSE/
SCORPÈNE**DAN: Blåkeft
DUT: Schorpioennis
FIN: Skorpionikala
GER: Drachenköpfe
GRE: Scorpaena
ITA: Scorfano
JPN: Fusakasago
KOR: 양볼락과, yangbollakgwa
NOR: Blåkjett
POL: Skorpna
POR: Rascasso
RUS: Скопенные
SCR: Bodeljke, jaukavica, skropina
SPA: Rascacio, cabracho
SWE: Drakhuvudfisk, blåkäft
TUR: Lipsoz, iskorpitGeneral term applying to the family *Scorpaenidae* (also designated as + ROCKFISH) but particularly refers to *Scorpaena* spp.Terme général pour la famille des *Scorpaenidae*; rascasse s'applique en particulier aux espèces *Scorpaena*.*Scorpaena guttata* (a)CALIFORNIAN SCORPIONFISH
(Pacific)RASCASSE CALIFORNIENNE
(Pacifique)*Scorpaena atlantica* (b)RED SCORPIONFISH
(Atlantic – N. America)RASCASSE
(Atlantique – Amérique du Nord)*Scorpaena porcus* (c)SMALL-SCALED SCORPIONFISH
(Mediterranean)RASCASSE BRUNE
(Méditerranée)*Scorpaena scrofa* (d)LARGE-SCALED SCORPION FISH
(Mediterranean)(RASCASSE ROUGE
(Méditerranée))

892

**SCOTCH CURED
HERRING****HARENG SALÉ À
L'ÉCOSSAISE**DUT: Schotse maatjesharing
FIN: Skottisulattu silli
GER: Schottischer Matjeshering

ITA: Aringhe alla scozzese
 NOR: Skotskbehandlet, fiskepakning
 POL: Szkocki śledź matjas
 POR: Arenque de cura escocesa
 RUS: Шотландская засоленная сельдь

Fresh herring, free from feed, unwashed, gibbed, roused and packed tightly in barrels, mild cured in their own blood pickle (90° brine); not repacked; limited keeping quality; pack about 700 fish to barrel of 250 lb. nett capacity; as variety see + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + PICKLED HERRING, + MATJE CURED HERRING, + CROWN BRAND.

Harengs frais, à jeun, non lavés, vidés par les ouïes, serrés en barils avec du sel et macérés dans la saumure ainsi formée (90° de saturation); non reconditionnés; durée de conservation limitée; environ 700 poissons par baril de 120 kg net. Voir aussi + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + HARENG SAUMURE, + MATJE CURED HERRING, + CROWN BRAND.

893

SCROD

(U.S.A)

SCROD

(États-Unis)

KOR: 대구속, daegusok

See also + CHAT HADDOCK and + SNAPPER (iii).

894

SCULPIN**CHABOT**

DAN: Ulke
 DUT: (g) Zeedonderpad
 FIN: Simppu, (g) Isosimppu
 GER: Seesorpion, Groppe
 ICE: Marhnútur
 ITA: Scazzone
 JPN: Kajika rui
 NOR: Ulke
 POL: (a) Kabezon, (b) Głowacz, (c) Kur, (d) Dwurożek
 POR: Escorpião
 RUS: Погатковые
 SWE: Simpa, (g) Rötimpa, ulk

COTTIDAE

(Cosmopolitan – Cold seas and freshwater)

They include a great number of different species, some more important examples are listed below.

(Cosmopolite – Mers froides/ eaux douces)

Comprennent un grand nombre d'espèces différentes, dont les principales sont citées ci-dessous.

Scorpaenichthys marmoratus (a)**CABEZONE**

(Pacific – N.America)
 Also called MARBLED SCULPIN.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Cottus bairdi (b)**MOTTLED SCULPIN**

(Freshwater – N.America)
 Also called NORTHERN MUDDLER.

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Hemitripteris americanus (c)

SEA RAVEN
 (Atlantic – N.America)

HÉMITRIPITÉRE ATLANTIQUE
 (Atlantique – Amérique du Nord)

Icelinus filamentosus (d)

THREADFIN SCULPIN
 (Pacific – N.America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Leptocottus armatus (e)

PACIFIC STAGHORN SCULPIN
 (Pacific/Freshwater – N.America)

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Myoxocephalus octodecemspinus (f)

(LONGHORN SCULPIN)
 (Atlantic – N.America)

CHABOISSEAU À DIX-HUIT ÉPINES
 (Atlantique – Amérique du Nord)

Myoxocephalus scorpius (g)

BULLHEAD
 (Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

895

SCUP**SPARE DORÉ**

POR: Sargo da América do Norte

Stenotomus chrysops

(Atlantic – N.America)
 Might also be called by the more general name for the family Sparidae, it belongs to + PORGY (see + SEA BREAM).

(Atlantique – Amérique du Nord)
 Appartient à la famille des Sparidae; voir aussi + DORADE.

Marketed

Fresh: whole gutted or as filets.

The name SCUP might also refer to + COUCH'S SEA BREAM.

Commercialisé

Frais : entier et vidé, ou en filets.

896

SEA BASS**SERRANIDÉ OU BAR**

DAN: Havaborre
 DUT: Zeebaars, (a) zeebaars
 FIN: Meriahven
 GER: Zackenbarsch
 GRE: (m) Hanos
 ICE: Vartari
 ITA: Spigola, persicospigola, perchia
 JPN: Hata
 KOR: 홍어, nongeo
 NOR: Havabbor
 POL: (a) Labraks (c) Kabryl (d) Strzępiel (e) Rokiel (j) Wrałoń
 POR: Robalo
 RUS: Саррановые, каменные окуни
 SCC: Brancin, agač, lubin
 SCR: (a) Kanjci, kirnje (c) Serrano-alecrim (j) Cherne
 SPA: Mero, cherne
 SWE: Havsabborre
 TUR: Çizgili mercan

For (a) to (j) see under separate items.

Pour (a) à (j) voir ces rubriques.

SERRANIDAE

General name for the family Serranidae (which are also termed + GROUPER or + SEA PERCH), but more particularly refers to Centropristis, Stereolepis, Acanthistius, Paralabrax and Roccus (*Morone*) spp. Most important are the following:

Terme général pour la famille des Serranidae qui s'applique en particulier aux espèces Centropristis, Stereolepis, Acanthistius, Paralabrax et Roccus (*Morone*). + BAR se réfère en particulier à :

Dicentrarchus labrax (a)

+ BASS
(Mediterranean/North Sea)

+ BAR COMMUN
(Méditerranée/Mer du Nord)

Centropristis striata (b)

+ BLACK SEA BASS
(Atlantic – N.America)

+ FANFRE NOIR D'AMÉRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Serranus cabrilla (c)

+ COMBER
(Red Sea/Mediterranean/
Atlantic)

+ SERRAN CHÈVRE
(Mer Rouge/Méditerranée/
Atlantique)

Stereolepis gigas (d)

GIANT SEA BASS
(Pacific – N.America)

+ BARRÉAN GÉANT
(Pacifique – Amérique du Nord)

Lateolabrax japonicus (e)

+ JAPAN SEA BASS
(Pacific – Japan)

+ BAR DU JAPON
(Pacifique – Japon)

Morone saxatilis (f)

+ STRIPED BASS
(Atlantic/Pacific/Freshwater –
N.America)

+ BAR D'AMÉRIQUE
(Atlantique/Pacifique/Eaux
douces – Amérique du Nord)

Morone chrysops (g)

+ WHITE BASS
(Freshwater – N.America)

+ BAR BLANC
(Eaux douces – Amérique du
Nord)

Morone americana or/ou Morone americanus (h)

+ WHITE PERCH
(Atlantic/Freshwater –
N.America)

+ BAR BLANC D'AMÉRIQUE
(Atlantique/Eaux douces –
Amérique du Nord)

Polyprion americanus (j)

+ WRECKFISH
(Atlantic/Mediterranean)

+ CERNIER COMMUN
(Atlantique/Méditerranée)

Paralabrax clathratus (k)

KELP BASS
(Pacific – N.America)

SERRAN DES ALGUES
(Pacifique – Amérique du Nord)

Centropristis philadelphica (l)

ROCK SEA BASS
(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Paralabrax nebulifer (m)

SAND BASS
(Pacific – N.America)

SERRAN FARLOT
(Pacifique – Amérique du Nord)

Diplectrum formosum (n)

+ SAND PERCH
(Atlantic – N.America)

+ SERRAN DE SABLE
(Atlantique – Amérique
du Nord)

Roccus interrupta (o)

YELLOW BASS
(Freshwater – Europe)

(Eaux douces – Europe)

Morone mississippiensis

(Freshwater – N.America)
Also called BARFISH.

(Eaux douces – Amérique du
Nord)

See also + GROUPER and
+ SEA PERCH.

voir aussi + MÉROU.

897

SEA BEEF

DAN: Hvalkød
DUT: Walvisvlees
FIN: Valaalihapihivi
GER: Walfeisch
ICE: Hvalkjöt
NOR: Hvalkjött
POL: Mięso młodego wieloryba
POR: Bife de baleia
RUS: Мясо молодого кита
SCC: Meso mladih kitova, morska govedina
SCR: Meso mladih kitova, morska govedina
SWE: Valbiff, valkött

Flesh of young whales

Chair de jeunes baleines.

898

SEA BREAM**DORADE**

DAN: Blankensten
DUT: (a) Spaanse zeebrasem, (d) Bokvis, (g) Goudbrasem
FIN: Hammasahven, (a) pilkkupagelli
GER: Meerbrasse, (a) Nordische Meerbrasse
GRE: Sparida, synagrida, phagri
ITA: Pagro, pagello occhialone
JPN: Tai
KOR: 돔고기, domi
NOR: Havkaruss
POL: (a) Morlesz bogar, (c) Sparus, kielec, sargus, pagrus
POR: Esparideo
RUS: Спаровые, морские караси
SCC: Zubatac
SCR: Ljuskavke
SPA: Espárido
SWE: Havsruda, sparid, (a) fläckpagell

SPARIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

(i) Another name in U.K. for Sparidae; also commonly known as + PORGY (North America).

(i) Terme utilisé en France pour les Sparidae; le terme PAGRE est réservé aux espèces du genre Pagrus.

In U.K. the name refers more particularly to

En G.B., désigne plus particulièrement:

Pagellus bogaraveo/Pagellus centrodontus

SEA BREAM
(N. Atlantic/Mediterranean)
Also called RED SEA BREAM,
COMMON SEA BREAM,
+ BLACKSPOT SEABREAM,
BREAM, DORADE, CHAD.

PAGEOT ROSE
(Atlantique Nord/Méditerranée)
Appelé aussi DAURADE. Peut être commercialisé en France sous le nom de DAURADE ROSE.

In Australia the name BREAM refers to Acanthopagrus spp.

En Australie le terme BREAM s'applique aux espèces Acanthopagrus.

In North America the name refers more particularly to:

Archosargus rhomboidalis

(Atlantic)

The Sparidae include *Pagellus*, *Dentex*, *Sparus*, *Mylio*, *Spondyliosoma*, *Boops*, *Chrysophrys*, *Euvynnus* and other species; see for example:

+ AXILLARY BREAM, SPANISH BREAM

+ BLACK SEA BREAM

+ BLUE SPOTTED BREAM

+ BOGUE

+ COUCH'S SEA BREAM

+ CRIMSON SEA BREAM

+ GILT HEAD BREAM

+ GOLDLINE

+ LARGE-EYED DENTEX

+ PANDORA

+ PINFISH

+ RED SEA BREAM

+ SCUP

+ WHITE BREAM

+ YELLOW SEA BREAM

Marketed**Fresh:** whole gutted, filets.**Frozen:** filets.**Semi preserved:** spice-cured (Japan).**Canned:** filets in own juice.

(ii) The name SEA BREAM might also refer to + REDFISH (*Sebastes spp.*) or + RED BREAM (*Beryx decadactylus*) or some of the family *Bramidae* (see + POMFRET (i)).

(iii) In New Zealand the only SEA BREAM present, *Chrysophrys auratus*, is commonly called SNAPPER, occasionally (when small) BREAM or BRIM. In Australia, where other species of SEA BREAM also occur, this species is also commonly called SNAPPER.

Marketed**Fresh:** whole entire and uncut (iki jimi), whole gutted, headed and gutted, filets, skinned pieces, steaks.**Frozen:** whole and filets.**Smoked:** headed and split, filets.

Roes are also sold fresh or smoked.

RONDEAU BRÈME

(Atlantique)

Les Sparidae comprennent entre autres les espèces *Pagellus*, *Dentex*, *Sparus*, *Mylio*, *Spondyliosoma*, *Boops*, *Chrysophrys* et *Euvynnus*; à titre d'exemple voir;

+ PAGEOT ACARNÉ

+ GRISET

+ PAGEOT ROSE

+ BOGUE

+ PAGRE COMMUN

+ DORADE ROYALE

+ SAUPE

+ DENTÉ À GROS YEUX

+ PAGEOT COMMUN

+ SAR SALÈME

+ SPARE JAPONAIS

+ SPARE DORÉ

+ SAR COMMUN

Commercialisé**Frais :** entier et vidé, filets.**Congelé :** filets.**Semi-conserve :** aux épices (Japon).**Conserve :** filets au naturel.

(iii) En Nouvelle-Zélande la DORADE, *Chrysophrys auratus*, est communément appelée SNAPPER (anglais). En Australie, quant d'autres espèces de DORADE apparaissent, cette espèce est aussi communément appelée SNAPPER (anglais).

Commercialisé**Frais :** entier et non vidé (iki jimi), entier, vidé, étêté et vidé, en filets, sans peau, steaks.**Congelé :** entier ou en filets.**Fumé :** étêté et fendu, en filets.

Les rogues sont aussi vendues fraîches ou fumées.

899

**SEA CABBAGE
LAMINARIA SPP.****LAMINAIRE**

DAN: Bladtang
DUT: Vingerwier, suikerwier
FIN: Airolevä
GER: Zuckertange
GRE: Laminaria
ICE: þari
ITA: Alga laminaria
JPN: Kombu
NOR: Sukkertare, tare
POL: Kapusta morska (alga), listownice
POR: Laminária
RUS: Морская капуста
SCC: Morski kupus
SCR: Morski kupus (alge)
SWE: Bladtång
TUR: Deniz lahanası

Source of + ALGINIC ACID; has also been canned experimentally with vegetables in tomato sauce and with mussels in rice (C.I.S.).

Algue dont on extrait l' + ACIDE ALGINIQUE; a été mise en conserve, à titre d'essai, avec des légumes en sauce tomate et avec des moules au riz (C.E.I.).

900

SEA CATFISH**POISSON-CHAT**

DUT: Stekelmeerval
FIN: Merimoni
GER: Meerwelse
GRE: Thalassino gatopsaro
ITA: Pescigutto di mare
POL: (a) Sumik, arius, (b) Bagrzec długowąsy
POR: Bagre
RUS: Ариевые, морские сомы
SWE: (b) Toppsegelmal
TUR: Deniz kedibalgı

ARIIDAE

(Cosmopolitan in warm seas)

(Cosmopolite, eaux chaudes)

(i) Also referred to as MARINE CATFISH (FAO).

Galeichthys felis (a)

SEA CATFISH

Bagre marinus (b)

GAFFTOPSAIL CATFISH
Distinguish from + CATFISH.

MACHOIRON ANTENNE

(ii) The term 'POISSON-CHAT' in french refers also to FRESHWATER CATFISH (*Ictaluridae*). (See + CATFISH).

(ii) Le nom 'POISSON-CHAT' s'applique aussi aux *Ictaluridae* (espèces d'eau douce). Voir + LOUP.

901

SEA COW**LAMANTIN**

DAN: Manat
DUT: Zeekoe
FIN: Dugongi
GER: Seekuh

ICE: Sækýr
 NOR: Sjøku
 POL: Krowa morska, diugon, brzegowiec
 POR: Dugongo
 RUS: Морская корова
 SPA: Vaca marina
 TUR: Deniz ineği

DUGONG spp.

(Indo-Pacific)

(Indo-Pacifique)

TRICHECHUS spp.

(N. and S. Atlantic)

(Atlantique, Nord et Sud)

902**SEA CUCUMBER****HOLOTHURIE**

DAN: Søpølse, søagurk
 DUT: Zeekomkommer
 FIN: Merimakkara
 GER: Seegurke, Trepang
 GRE: Holothouria-agouria tis thalassis
 ICE: Sæbjúgu
 ITA: Oloturia
 JPN: Namako
 KOR: 돌기해삼속, dolgihaesamsok
 NOR: Sjøpølser
 POL: Ogórek morski, trepang, strzykwky
 POR: Holotúria
 RUS: Морские огурцы
 SCC: Morski krastavac
 SCR: Morski krastavas-trp
 SPA: Cohombro de mar, trepang
 SWE: Sjögurka
 TUR: Deniz hıyan

HOLOTHUROIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

STICHOPUS spp.

(Japan)

(Japon)

CUCUMARIA spp.

Also known as BÈCHE DE MER.
 Also called SEA SLUG.

Plus connue sous le nom de BÈCHE DE MER.

Marketed

gutted, boiled and dried (Philippines, Japan, Far East); also called IRIKO in Japan (see TREPANG).

Commercialisé

vidée, cuite à l'eau et séchée (Philippines, Japon, Extrême-Orient); appelée aussi IRIKO au Japon (voir + TREPANG).

903**SEAFOOD
COCKTAIL**

(U.S.A.)

**COCKTAIL DE
FRUITS DE MER**

(E.U.)

DAN: Rejecoktail
 DUT: Kreeftcocktail, schaaldierencocktail, garnalencoktail
 FIN: Äyriäissalaatti
 ITA: Cocktail di crostacei in flacone
 NOR: Skaldyrcocktail
 POR: Acepipes de mariscos

SCC: Koktel od plodova mora
 SCR: Koktel od mesa školjkaša i rakova
 SWE: Skaldjurscocktail
 TUR: Deniz ürüleri kokteyli

Delicatessen product prepared from shellfish or crustacean meat with sauces based on tomato ketchup, seasoning etc.; bottled unprocessed or pasteurised.

Hors-d'œuvre à base de chair de mollusques ou de crustacés préparé avec des sauces à la tomate et assaisonné. Mis en bocal tel quel, ou pasteurisé.

904**SEA LAMPREY****LAMPROIE MARINE**

DAN: Havlampret havniøje
 DUT: Zeeprik
 FIN: Merinakhiainen
 GER: Meerneunauge
 GRE: Petrómyzon
 ICE: Sæsteinsuga
 ITA: Lampreda marina
 NOR: Havniøye
 POL: Minóg morski
 POR: Lampreia-do-mar
 RUS: Морская минога
 SCC: Paklara morska
 SCR: Paklara morska
 SPA: Lamprea de mar
 SWE: Havsnjonöga

Petromyzon marinus

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called NANNIE NINE EYES, STONE SUCKER

See also LAMPREY.

Voir + LAMPROIE.

905**SEAL****PHOQUE**

DAN: Sæl
 DUT: Zeehond, rob
 FIN: Hylje
 GER: Robbe
 GRE: Phocia
 ICE: Selir
 ITA: Foca
 JPN: Ottosei, azarashi
 NOR: Sel
 POL: Foka
 POR: Foca
 RUS: Северный морской котик
 SCC: Foka
 SCR: Tuljan
 SPA: Foca
 SWE: Säl
 TUR: Fok, ayıbalığı

Seals are captured to provide fur, sealskin, meal and oil; the most important species of fur seal is the PRIBILOF SEAL (*Callorhinus ursinus*) caught off Alaska; HAIR SEAL, the most important of which is the HARP SEAL (*Pagophilus groenlandicus*), are a valuable source of skins for leather, or of oil.

Les phoques sont chassés pour leur fourrure, leur peau, leur graisse; la plus importante des espèces à fourrure est le PHOQUE DE PRIBILOF (*Callorhinus ursinus*) capturé au large de l'Alaska. L'espèce *Pagophilus groenlandicus* fournit les peaux (cuir) et l'huile.

906

SEAL SHARK

DUT: Zwarte haai
 JPN: Yoroizame
 POL: Liksa
 POR: Gata
 RUS: Черная (пряморотая) акула, далатия
 SPA: Carochó

Dalatias licha

(Cosmopolitan)

Also called DARKIE

CHARLIE (U.K.)

In New Zealand name for

the BLACK SHARK or

KITEFIN SHARK.

Belongs to the

Squalidae family.

(Cosmopolite)

Appelé aussi DARKIE

CHARLIE (anglais)

Appartient à la famille des

Squalidae.

907

SEA PERCH

TUR: Levrek

(i) General name for the family *Serranidae* (which also are designated by + GROUPER or + SEA BASS), but more particularly refer to *Epinephelus spp.*, e.g. see + DUSKY SEA PERCH (*Epinephelus gigas*). See + GROUPER and + SEA BASS.

(ii) In New Zealand refers to *Helicolenus spp.* also called DEEP SEA PERCH) which belongs to the family *Scorpaenidae*. (see + SCORPIONFISH and + ROCKFISH). This and related species of *Helicolenus* in New Zealand are also called SCARPEE and JOCK STEWART.

(iii) The name is also used for CUNNER which belongs to the family *Labridae* (see + WRASSE).

(i) Désigne de façon globale les espèces de la famille des *Serranidae* (+ MÉROU et + BAR) mais plus particulièrement les espèces *Epinephelus*, ex: voir + MÉROU (*Epinephelus gigas*). Voir + MÉROU et + BAR.

(ii) En Nouvelle-Zélande se réfère à l'espèce *Helicolenus spp.* qui appartient à la famille des *Scorpaenidae* (voir + RASCASSE SCORPENE). Celle-ci et des espèces semblables d'*Helicolenus* en Nouvelle-Zélande sont aussi appelées SCARPEE ou JOCK STEWART (anglais).

(iii) Voir + LABRE (*Labridae*).

908

SEA PIKE

KOR: 꼬치고기과, kkochigogigwa

Le nom 'SEA PIKE' (anglais) s'applique aux:

(i) Name used for + HAKE (*Merluccius merluccius*) belonging to the family *Gadidae*.

(ii) Name also used for + BARRACUDA (*Sphyraenidae*).

(i) + MERLU (*Merluccius merluccius*), de la famille des *Gadidae*.

(ii) + BÉCUNE (*Sphyraenidae*).

909

SEA ROBIN

KOR: 쪽지성대속, jjukjseongdaesok

Name used in North America generally for fish of the family *Triglidae*, especially those belonging to the genus *Prionotus*.

See + GURNARD.

Terme général désignant les poissons de la famille des *Triglidae*, et en particulier ceux appartenant au genre *Prionotus*.

Voir + GRONDIN.

910

SEASNAIL

DAN: Læbefisk
 DUT: Slakdolf
 FIN: Limakala
 GER: Scheibenbäuche
 JPN: Kusauo
 KOR: 꾀치과, kkomchigwa
 NOR: Ringbuker
 POL: ślimak morski
 POR: Peixe-caracol
 RUS: Липарисы
 SWE: Ringbuk
 TUR: Deniz salyangozu

Some of the *Liparis spp.* (see + SNAILFISH) in the Atlantic and Pacific are termed SEASNAIL in North America, e.g.

ATLANTIC SEASNAIL
(Canada)

STRIPED SEASNAIL
(Canada)

In South America the name SEASNAIL refers to *Concholepas concholepas*.

Liparis atlanticus

En France: LIPARIDE. Certaines espèces *Liparis* de l'Atlantique et du Pacifique (Amérique du Nord). Voir aussi + LOMPE.

LIMACE ATLANTIQUE
(Canada)

Liparis liparis

LIMACE BARRÉE
(Canada)

En Amérique du Sud 'SEASNAIL' désigne l'espèce *Concholepas concholepas*.

911

SEA STICK

(U.K.)

DUT: Omgepakte gezouten haring
 FIN: Merellä tynnyrisuolattu silli
 GER: Kantjespackung
 KOR: 청어속, cheongeosok
 NOR: Sjøpakket, ompakket sild
 POL: Śledz solony na morzu (kantjes), przepakowywany później nadziej
 POR: Arenque salgado a bordo
 RUS: Сельдь засоленная в море, расфасованная на берегу
 SPA: Arenque salado a bordo

Herring salted at sea in barrels, repacked later on shore (obsolescent).
See also + SALTED ON BOARD.

Harengs salés en mer, en barils, pour être reconditionnés à terre (préparation périmée).
Voir aussi + SALAGE À BORD.

912

SEA TROUT**TRUITE D'EUROPE**

DAN: Havørred
DUT: Zeeforel, schotje
FIN: Taimen, meritaimen
GER: Meerforelle, Bachorelle
GRE: Péstrogha thalássis
ICE: Sjöbirtingur
ITA: Trota di mare
NOR: Sjøaure, sjøørret
POL: Tróc morska
POR: Truta-marisca marinha
RUS: Кумжа
SCC: Pastrmka
SCR: Pastrva
SPA: Trucha
SWE: Öring
TUR: Deniz alasi

Salmo trutta

(Freshwater/Atlantic – Europe/N.America)

(i) In N.America, United Kingdom and Australia the non-migratory form is called BROWN TROUT. Also called GALWAY SEA TROUT, ORKNEY SEA TROUT, ORANGE FIN, BLACKTAIL, FINNOCK, GILLAROO, PEAL, SEWIN, + WHITEFISH, WHITLING, HERLING, TRUFF, SCURF, BULL TROUT, MIGRATORY TROUT, RIVER TROUT, SALMON TROUT. For marketing forms, see + TROUT.

(ii) In U.S.A. also used for + WEAKFISH (*Cynoscion spp.*) which belong to the family Sciaenidae (see + DRUM and + CROAKER).

(Eaux douces/Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

(i) Appelée aussi TRUITE BRUNE en Amérique du Nord en Australie et au R.U. L'appellation TRUITE de MER est actuellement donnée aux truites élevées en cage et en eau de mer. Mais ces truites sont la plupart du temps des truites arc-en-ciel, *Salmo irideus*. Pour la commercialisation, voir + TRUITE.

913

SEA TRUMPET

DAN: Tang
GER: Seetang
ITA: Alga
JPN: Arame
KOR: 낚시지렁이과, nakksijireonggwa
POR: Alga
SPA: Alga
TUR: Tirsi

Eisenia bicyclis

(Japan)
Seaweed.

(Japan)
Algue.

914

SEA URCHIN**OURSIN**

DAN: Sjøpindsvin
DUT: Zeeëgel
FIN: Merisiili
GER: Seeigel
GRE: Achinós
ICE: Ígulker
ITA: Riccio di mare
JPN: Uni
NOR: Kråkeboller, sjøpinnsvin
POL: Jeżowiec
POR: Ouriço-do-mar
RUS: Морской еж
SCC: Morski jež
SCR: Morski jež, jestivi
SPA: Erizo de mar
SWE: Sjöborre
TUR: Deniz kestanesi

ECHINUS spp.

(Cosmopolitan)
In New Zealand the commercial species, commonly called KINA, is *Evechinus chloroticus*.

(Cosmopolite)
En Nouvelle-Zélande l'espèce commerciale, communément appelée KINA (anglais), est *Evechinus chloroticus*.

HELIOCIDARIS spp.***STRONGYLOCENTROTUS spp.******PSEUDOCENTROTUS spp. etc.***

E.g., *Echinus esculentus*, *Paracentrotus livida*, *Strongylocentrotus livida*, *Loxechinus albus*. Salted gonads highly esteemed in Japan (see + SHIOKARA).

Les gonades salées sont très appréciées au Japon (voir + SHIOKARA).

915

SEAWEED**ALGUE**

DAN: Tang
DUT: Zeewier
FIN: Merilevä
GER: Alge, Tang
GRE: Φύκια
ICE: Sæpörungur
ITA: Alga marina
JPN: Kaiso
KOR: 청배도라치속, cheongbedorachisok
NOR: Tang og tare
POL: Roślinność morską, algi
POR: Algo do mar
RUS: Морская водоросль
SCC: Alge
SCR: Alge morsko bilje
SPA: Alga marina
SWE: Alg
TUR: Deniz yosunu

The three main classes are the: + RED ALGAE (*Rhodophyceae*) + BROWN ALGAE (*Phaeophyceae*) + GREEN ALGAE (*Chlorophyceae*)

Les trois classes principales sont: les + ALGUE ROUGE (*Rhodophyceae*) les + ALGUE BRUNE (*Phaeophyceae*) les ALGUE VERTE (*Chlorophyceae*)

The first two groups are important commercially, the red algae are a source of + AGAR, + CARRAGEENIN, and are used for human food. The brown algae yield ALGIN, + LAMINARIN and + MANITOL and are used for animal food and fertilizer. See also + CARAGEEN, + IRISH MOSS, + DULSE, + LAVERBREAD, + ALGINIC ACID.

Les deux premières sont commercialement importantes: les algues rouges fournissent l' + AGAR, et + CARRAGHEENE, et sont utilisées pour la consommation humaine; les algues brunes (*Laminaria*, *Ascophyllum nodosum*) donner + MANNITOL et sont employées comme aliment du bétail ou comme engrais. Voir aussi + CARRAGHEEN, + MOUSSE D'IRLANDE, + DULSE, + LAVERBREAD, + ACIDE ALGINIQUE.

916

SEAWEED MEAL**POUDRE D'ALGUES**

DAN: Tangmel
DUT: Zeeviermeel
GER: Alginat
ICE: þangmjöl
ITA: Farina d'laghe
NOR: Tangmel (Taremel)
POL: Mączka paszowa z roślinności morskiej
POR: Farinha de alga
RUS: Мука из морской водоросли
SCC: Brašno od morskih algi
SCR: Brašno dobiveno od morskih alga
SPA: Harina de algas
SWE: Bladtångmjöl
TUR: Deniz yosunu unu

Raw material for animal feeding stuffs prepared from dried brown algae, particularly from *Ascophyllum nodosum*, *Fucus serratus*, *Fucus vesiculosus* (Norway, France, etc.).

Matière première pour l'alimentation du bétail à base d'algues brunes séchées en particulier d'*Ascophyllum nodosum*, *Fucus serratus*, *Fucus vesiculosus* (Norvège, France, etc.).

917

SEED HADDOCK

(Scotland)

DUT: Schelvis broed
FIN: Pieni kolja
NOR: Utsortert småhyse
POR: Arinca miúda

Very small haddock.

Très petit églefin.

918

SEELACHS IN OEL

(Germany)

SEELACHS IN OEL

(Allemagne)

DAN: Sølaks
DUT: Namaakzalm
FIN: Turska-tai seitiivuoja öljyssä
GER: Seelachs in oel
ICE: Sjólax
ITA: Falso salmone affumicato
NOR: Seilaks, lakseerstatning
POR: Sucedâneo de salmão fumado
SPA: Sucedâneo de salmón ahumado
SWE: Havslax i olja

Also called 'SEELACHSSCHEIBEN IN OEL'.

Product used as substitute for smoked salted salmon, usually made from + SALTCURED coalfish (German: Seelachs), cod or pollack; salted sides or filets are sliced, lightly desalted, dyed, then lightly cold-smoked and packed in edible oil, in cans, glass jars or other containers.

SEMI-PRESERVE, also with preserving additives; has to be designated as 'LACHSERSATZ SALMON SUBSTITUTE'.

The cutting waste from the manufacture of the slices is also used ('SEELACHSSCHNITZEL IN OEL') and marketed the same way.

See + SALZFISCHWAREN (Germany), + OELPRÄSERVEN (Germany).

Appelé aussi 'SEELACHSSCHEIBEN IN OEL'.

Produit de remplacement du saumon salé et fumé, et généralement du lieu noir salé (voir + POISSON SALÉ) ou de la morue; les ctes ou filets sont coupés en tranches, légèrement dessalés, colorés, puis fumés légèrement à froid et mis en boîtes ou en bocaux ou autres récipients, dans de l'huile.

SEMI-CONSERVE également avec adjonction d'antiseptiques; doit être étiqueté 'LACHSERSATZ' (SUCCÉDANE DE SAUMON). Les chutes provenant du découpage en tranches sont également utilisées ('SEELACHSSCHNITZEL IN OEL') et commercialisées de la même manière.

Voir + SALZFISCHWAREN (Allemagne), + OELPRÄSERVEN (Allemagne).

919

SEER**THAZARD RAYÉ**

FIN: Juovamakrilli
GER: Indische Königsmakrele
ITA: Maccarello spagnolo
JPN: Yokoshimasawara
KOR: 통갈삼치, donggalsamchi
POL: Makrela komerson
POR: Serra-tigre
RUS: Узкополосая макрель

Scomberomorus commersoni

(Indo-Pacific)
Also called DEIRAK, BARRED SPANISH MACKEREL, CYBIUM, COMMERSON'S MACKEREL.

(Indo-Pacifique)

See + KINGMACKEREL.

Voir + THAZARD.

920

SEI-WHALE**RORQUAL DE RUDOLF**

DAN: Sejhal
DUT: Noorse vinvis
FIN: Seitivalas
GER: Seiwal
GRE: Phalaena
ICE: Sandreyður
ITA: Balenottera boreale, balenottera artica
JPN: Iwashikujira
NOR: Seiival
POL: Sejwal
POR: Baleia boreal, Rorqual-boreal
RUS: Усатый кит
SCC: Kit
SCR: Kit
SPA: Ballena boba
SWE: Sejval

Balaenoptera borealis

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Balaenoptera edeni

(BRYDE'S WHALE)

Also called POLLACK
WHALE, COALFISH WHALE,
RUDOLPH'S RORQUAL.

See also + WHALE.

Vois aussi + BALEINE.

921

SEMI-PRESERVES**SEMI-CONSERVES**

DAN: Halvkonserv
DUT: Halfconserven
FIN: Puolisäilyke
GER: Halbkonserven
ITA: Niðurlagður fiskur
NOR: Halvkonserv
POL: Pół-prezerwy, Pół-konserwy
POR: Semi-conservas
RUS: Полуко́нсервы
SPA: Semi-conservas
SWE: Kylkonserv

Semi-preserves are products consisting mainly of fish or fish products or other marine animals stabilized for a limited period by appropriate treatment and sealed in containers, air tight under normal pressure or not sealed in containers, the shelf-life being extended by + CHILL STORAGE.

Fish which is only dried, salted, smoked or frozen and raw material for further processing is excluded from this definition (OECD Hygiene Regulations). Distinguish from + CANNED FISH.

There is a wide variety of semi-preserved fish products, preserving additives may be added; e.g. MARINADE, + KOCHFISCHWAREN, + BRATFISCHWAREN, + ANCHOSEN, + DELICATESSEN PRODUCTS, + CAVIAR SUBSTITUTES. In Germany also + PASTEURIZED FISH and + SALZFISCHWAREN are included under this definition.

Les semi-conserves sont des produits préparés principalement avec du poisson ou des morceaux de poisson et autres animaux marins, stabilisés pour un temps limité par un traitement approprié et qui peuvent être mis dans des récipients relativement étanches sous pression normale; la durée d'entreposage pouvant être prolongée par un + STOCKAGE PAR REFRIGERATION.

Le poisson qui est simplement séché, salé, fumé ou congelé et la matière première destinée à un traitement ultérieur ne sont pas compris dans cette définition (Project de réglementations sanitaires de l'O.C.D.E.)

Ne pas confondre avec + CONSERVES. Il existe une grande variété de semi-conserves de poisson; des antiseptiques peuvent y être ajoutés; voir: MARINADE, + KOCHFISCHWAREN, + BRATFISCHWAREN, + ANCHOSEN, + DELICATESSEN CAVIAR et + SUCCÉDANÉS DE CAVIAR. En Allemagne, le + POISSON PASTEURISÉ et les + SALZFISCHWAREN sont compris dans cette définition.

922

SEVENTY-FOUR**DENTÉ MACULÉ****SPARIDAE****Polysteganus undulosus**

(S. Africa)

(Afrique du Sud)

923

SEVICHE**SEVICHE**

ITA: Sevici

Fish cured by marinating in lemon juice; species mostly used: + CORVINA (type of + DRUM).
In Peru, CEVICHE.

Poisson mariné dans du jus de citron; espèce généralement utilisée: + CORVINA (de l'ordre des + SCIAENIDÉS).
Au Pérou, CEVICHE.

924

SEVRUGA**ESTURGEON ÉTOILÉ**

FIN: Tähtisampi
GER: Sternhausen
ITA: Storieone stellato
KOR: 칠갑상어과, cheolgapsangeogwa
POL: Siewruga
POR: Esturjão estrelado
RUS: Севрюга
SCC: Pastruga
SCR: Pastruga
SWE: Stjänstör sevruga
TUR: Mersin

Acipenser stellatus

(Caspian Sea)

(Mer Caspienne)

See + STURGEON.

Voir + ESTURGEON.

925

SHAD**ALOSE**

DAN: Majsild, stamsild
DUT: Meivis (b) Elft (d) tint
FIN: Kantasilli
GER: Maifisch, (b) Alse
GRE: Fríssa, sardellomána
ICE: Augnasíld
ITA: Alaccia, alosa
NOR: Majsild, stamsild
POL: Aloza
POR: (b) Sável, (d) Savelha
RUS: Алозы
SCC: Lojka
SCR: Lojka, Šcepa
SPA: Alosa
SWE: (b) Majfisk, stamsill, (c) Shad

For (a) to (d) and their marketing forms see under these entries.

Pour (a) à (d) et leur commercialisation voir les différentes rubriques.

ALOSA spp.

(i) Shads are also called KING OF THE HERRING.

***Phomolobus pseudoharengus* or/ou *Alosa pseudoharengus* (a)**

+ ALEWIFE (N.American) + ALOSE GASPAREAU (Amérique du Nord)

***Alosa alosa* (b)**

+ ALLIS SHAD (N. Atlantic – Europe) + ALOSE VRAIE (Atlantique Nord – Europe)

***Alosa sapidissima* (c)**

+ AMERICAN SHAD (Atlantic/Pacific/Freshwater) + ALOSE SAVOUREUSE (Atlantique/Pacifique/Eaux douces)

***Alosa fallax fallax* (d)**

+ TWAITE SHAD (Atlantic) + ALOSE FEINTE (Atlantique)

Alosa fallax nilotica

(Mediterranean) (Méditerranée)

***Pomolobus aestivalis* or/ou *Alosa aestivalis* (e)**

BLUEBACK HERRING (Atlantic/Freshwater – N.America) + ALOSE D'ÉTÉ (Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)
Also called SHAD HERRING.

***Pomolobus mediocris* or/ou *Alosa mediocris* (f)**

HICKORY SHAD (Atlantic – N.America) + ALOSE MATTE (Atlantique – Amérique du Nord)

DOROSOMA spp.

Shads may also refer to freshwater and anadromus Clupeidae, for example:
+ MENHADEN (*Brevoortia* spp.) or:
Peuvent désigner aussi certaines espèces de Clupeidae d'eau douce, ex.:

***Dorosoma cepedianum* (a)**

+ GIZZARD SHAD (Atlantic/Freshwater – N.America) + ALOSE À GÉSIER (Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

***Dorosoma petenense* (b)**

THREADFIN SHAD (Atlantic/Freshwater – N.America) (Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

926

SHAGREEN PEAU DE CHAGRIN

DUT: Ruw haaienleer
FIN: Hainnahkashagriini
GER: Chagrin
ICE: Skrápur
ITA: Pelle di zigrino
JPN: Same-yasuri, kawa-yasuri
POL: Szagryn - Skóra rekina lub kolonia
POR: Pele de tubarão
RUS: Кожа акулы
SCC: Koža morskog psa
SCR: Koža morskog psa, šagrin

Pieces of rough leather made from skins of SHARK and DOGFISH, especially *Squatina* spp. (ANGEL SHARK); occasionally used for rasping and polishing.

Cuir grenu fait avec les peaux des REQUIN et AIGUILLAT, en particulier des espèces *Squatina*; parfois utilisé pour poncer et polir le bois.

927

SHAGREEN RAY RAIE CHARDON

DAN: Gøgerokke
DUT: Kaardrog
FIN: Käkirausku
GER: Chagrinroche
GRE: Salahi, raia
ITA: Razza spinosa
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Nebbskate
POL: Raja kosmata
POR: Raia pregada
RUS: Шагреновый скат
SCC: Raža storjega
SCR: Raža storjega
SPA: Raya cardadora
SWE: Gökrocka
TUR: Vatoz

Raja fullonica

(N. Atlantic/Mediterranean) (Atlantique Nord/Méditerranée)
Also called FULLER'S RAY.

See also + RAY and + SKATE. Voir + RAIE.

928

SHAKEI SHAKEI

(Taiwan) (Formose)

Whole or gutted fish boiled in brine. See also + PLA THU NUNG (Thailand).
Poisson entier ou vidé, bouilli dans une saumure. Voir aussi + PLA THU NUNG (Thaïlande).

929

SHARK REQUIN

DAN: Haj
DUT: Haai
FIN: Hai
GER: Haifisch, Hai
GRE: Skylopсарo-karcharias
ICE: Hákarl
ITA: Squalo
JPN: Same, fuka
KOR: 상어, sangeo
NOR: Hai
POL: Rekin
POR: Tubarão
RUS: Акула
SCC: Ajkula, morskí pas
SCR: Morskí pas
SPA: Tiburone
SWE: Haj
TUR: Köpek balığı

See also under the individual items.

The name SHARK generally refers to about 350 species in

Voir aussi les rubriques individuelles.

Le nom REQUIN se réfère généralement à environ

about 30 families, grouped into 8 orders: i.e. *Hexanchiformes* (frilled and cow sharks), *Squaliformes* (dogfish sharks), *Pristiophoriformes* (saw sharks), *Squatiniiformes* (angelsharks), *Heterodontiformes* (bullhead sharks), *Orectolobiformes* (carpet sharks), *Lamniformes* (mackerel sharks), and *Carchariniformes* (ground sharks). The name + DOGFISH is applied to some of the smaller sharks, notably in the family *Squalidae* (spiny dog-fishes) in the *Squaliformes*, and in the families *Scyliorhinidae* (more generally called catsharks) and *Triakidae* (smooth dogfishes) in the *Carchariniformes*. The main shark families are listed under individual entries as follows:

350 espèces dans environ 30 familles, groupées en 8 ordres: *Hexanchiformes* (requin à collerette, requin vache), *Squaliformes* (chien de mer), *Pristiophoriformes* (requin scie), *Squatiniiformes* (anges de mer), *Heterodontiformes* (requins dormeurs), *Orectolobiformes* (requin carpette), *Lamniformes* (requin taupe), *Carchariniformes*. Le nom DOGFISH (anglais) s'applique à certains requins plus petits, notamment dans la famille des *Squalidae* (squales) des *Squaliformes*, et dans les familles *Scyliorhinidae* (plus généralement appelées roussettes) et des *Triakidae* (émissoles) dans les *Carchariniformes*. Les principales familles de requins sont répertoriées séparément comme suit:

In North America, species of the family *Squalidae* and generally called DOGFISH SHARK (see + DOGFISH); species of the family *Scyliorhinidae*: CAT SHARK (see + BROWN CAT SHARK), and species of the family *Hexanchidae*: COW SHARK (see + SIXGILL SHARK).

En Amérique du Nord, les espèces de la famille des *Squalidae* sont généralement appelées CHIEN DE MER (voir + AIGUILLAT), les espèces de la famille de *Scyliorhinidae*: REQUIN-TAPIS; pour la famille des *Hexanchidae*, voir + REQUIN-GREISET.

LAMINIDAE

(i) + MACKEREL SHARK
(*Cosmopolitan*)
includes the + PORBEAGLE
(*Lamna spp.*)

(i) + REQUIN TAUPE
(*Cosmopolite*)
et comprennent les + TAUPE
(*Lamna spp.*)

CARCHARHINIDAE

(ii) REQUIEM SHARK
(*Cosmopolitan*)

(iii) + REQUIN TIGRE
(*Cosmopolite*)

SPHYRNIDAE

(iii) + HAMMERHEAD SHARK
(*Cosmopolitan*)

(iii) + REQUIN MARTEAU
(*Cosmopolite*)

SQUATINIDAE

(iv) ANGEL SHARK
(*Atlantic/Pacific*)

(iv) ANGE DE MER
(*Atlantique/Pacifique*)

CHLAMYDOSELACHIDAE

(v) + FRILL SHARK
(*Widespread*)

(v) + REQUIN LÉZARD
(*Etendu*)

CARCHARIIDAE

(vi) + SAND SHARK
(*Atlantic*)

(vi) + REQUIN-TAUREAU
(*Atlantique*)

ORECTOLOBIIDAE

(vii) + NURSE SHARK
(*Atlantic*)

(vii) + REQUIN NOURICIE
(*Atlantique*)

CETORHINIDAE

(viii) + BASKING SHARK
(*Cosmopolitan*)

(viii) REQUIN PÉLERIN
(*Cosmopolite*)

ALOPIIDAE

(ix) + THRESHER SHARK
(*Cosmopolitan*)

(ix) + REQUIN RENARD
(*Cosmopolite*)

PRISTIOPHORIDAE

(x) SAW SHARK
(*Widespread*)

(x) REQUIN-SCIE À NEZ COURT
(*Etendu*)

Marketed

Commercial uses are similar for many sharks and can be summarised as follows:

Fresh: whole, gutted, or divided into skinned pieces; slices of filets; also for + KAMABOKO and + HAMPEN (Japan).

Frozen: as fresh.

Dried: after broiling (YAKIZAME) or salting (TARE) (Japan); fermented and partly dried (Iceland).

Bones: see + MEIKOTSU (Japan).

Smoked: filets, hot-smoked pieces.

Salted: filets, or pieces of fillet, brined and packed in dry salt in a container; left in resulting pickle for about a week, then sun-dried (Central America, Pacific).

Fins: salted, sun-dried and pressed into bales: used to prepare shark's fin soup which may be canned (Far East); simply dried (FUKAHIRE) or boiled and used to make soup (TAISHI).

Oil: Liver oil.

Commercialisé

Les utilisations commerciales, communes aux différentes espèces, peuvent se résumer comme suit:

Frais : entier, vidé ou en morceaux sans peau; tranches de filet; sert aussi à la fabrication du + KAMABOKO et du + HAMPEN (Japon).

Congelé : comme frais.

Séché : après cuisson (YAKIZAME) après salage (TARE) (Japon); fermenté et partiellement séché (Islande).

OS : voir + MEIKOTSU (Japon).

Fumé : filets; morceaux fumés à chaud.

Salé : filets ou morceaux de filet, saumurés et mis dans un récipient avec du sel sec; laissés à macérer dans la saumure ainsi formée pendant environ une semaine, puis séchés au soleil (Amérique centrale, Pacifique).

Ailerons : salés, séchés au soleil et pressés en ballots; utilisés pour préparer le potage aux ailerons de requin qui peut être mis en conserve (Extrême-Orient); seulement séchés (FUKAHIRE) ou cuits à l'eau pour la préparation du potage (TAISHI).

Huile : Huile de foie.

930

SHARP FROZEN FISH

POISSON CONGELÉ

DUT: Langzaam bevroren vis
FIN: Jäädyytetty kala
GER: Gefrierfisch
ITA: Pesce surgelato all'aria
JPN: Teion reitō-gyo
POL: Ryba mrożona skybko
POR: Peixe congelado
RUS: Быстрозамороженная рыба
SCC: Brzo smrznuta riba
SCR: Brzo smrznuta riba
SPA: Pescado congelado
TUR: Derin dondurulmuş balik

Fish that has been frozen usually by laying it out in a low temperature cold store or on refrigerated shelves; has no precise definition and its use should be discouraged.

See + FROZEN FISH.

Poisson congelé par entreposage dans une chambre froide à basse température ou sur une plaque froide; cette méthode n'est pas définie de manière plus précise et son emploi doit être déconseillé.

Voir + POISSON CONGELÉ.

931

SHARPNOSE SHARK**REQUIN
À NEZ POINTU**

(Canada)

ITA: Squalo di terranuova
KOR: 펜두상어속, pendusangeosok
POR: Tubarão-terranova, Tubarão-bicudo

Rhizoprionodon terraenovae (a)

ATLANTIC SHARPNOSE SHARK REQUIN AIGUILLE GUSSE
Also called
NEWFOUNDLAND SHARK.

Rhizoprionodon longurio (b)

PACIFIC SHARPNOSE SHARK REQUIN BIRONCHE
Belong to the family De la famille des
Carcharhinidae (see Carcharhinidae (voir
+ REQUIEM SHARK). + REQUIN TIGRE).

932

SHARPNOSE SKATE**RAIE VOILE**

DAN: Hvidrokke
FIN: Valkorausku
GER: Weisstroche
ICE: Hvískata
ITA: Razza bianca atlantica
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Hvitskate
POL: Raja głębinowa
POR: Raja-nevoeira
RUS: Белоно́сый скат
SWE: Blaggarnsrocka, vitrocka

Raja lintea

(N. Atlantic) (Atlantique Nord)
See also + SKATE and + RAY. Voir aussi + RAIE.

933

**SHARP-TOOTHED
EEL****MORENESOCE
DAGUE**

FIN: Haukiankerias
GER: Hechtmuräne
ITA: Murena del Giappone
JPN: Hamo
KOR: 갯장어, gaetjangeo
POR: Congro bicudo do Japão
SWE: Grå knivtandsål

Muraenesox cinereus

(Japan)
Highly esteemed as food in Japan; marketed fresh or alive, also used for
+ RENSEI-HIN.

(Japan)
Très appréciée au Japon; commercialisée fraîche ou vivante; sert aussi à la préparation du
+ RENSEI-HIN.

934

SHEEPSHEAD**MALACHIGAN
D'EAU DOUCE**

Name used for different species:

Aplodinotus grunniens

FRESHWATER DRUM (Eaux douces – Amérique du Nord)
(Freshwater – N.America)
Belongs to the Sciaenidae (see
+ CROAKER and + DRUM).
Also called WHITE or
+ SILVER PERCH.

Archosargus probatocephalus

SHEEPSHEAD RONDEAU MOUTON
(Atlantic – N.America) (Atlantique/Amérique du Nord)
Belongs to the family
Sparidae (see + SEA BREAM
and + DRUM).

Pimelometopon pulchrum

CALIFORNIA SHEEPSHEAD
(Pacific – N.America)
Belongs to the family
Labridae (see + WRASSE).

935

SHELF STOWAGE**STOCKAGE SUR
ÉTAGERES**

DUT: Opslag in keeën
GER: Blanklagerung, Blankstauung
ICE: Hillulagning
ITA: Stivaggio a strati
POR: Armazanager em camadas
SWE: Stuvning i hyllor

Stowage at sea of white fish laid side by side and head to tail, belly downwards in single layers on 5 to 10 cm of ice, but with no ice among or on top of the fish.
See also + BULK STOWAGE,
+ BOXED STOWAGE.

Entreposage en mer de poissons (maigres) placés cte-à-cte, tête-bêche, sur le ventre, en une seule couche, sur 5 à 10 cm de glace sans les en recouvrir.
Voir aussi + STOCKAGE EN VRAC et + STOCKAGE EN CAISSES.

936

SHELLFISH PASTE**PÂTE DE
MOLLUSQUES ET
CRUSTACÉS**

DAN: Skaldyrpasta
DUT: Pastei van schaal en weekdieren
FIN: Rapu- ja simpukkatahna
GER: Paste von Schalen und Weichtieren
ITA: Pasta di molluschi o di crostacei

NOR: Skaldyrpostei
 POL: Pasta ze skorupiaków i mięczaków
 POR: Pasta de moluscos e crustáceos
 RUS: Паста из мелких рыб
 SCC: Pašteta od školjkaša i rakova
 SCR: Pasta od školjkaša i rakova
 SPA: Pasta de mariscos
 SWE: Skaldjurspastej
 TUR: Kabuklu balık macunu

Shellfish meats, salted, finely ground and allowed to ferment; spices and colouring may be added; see under individual species. See also + FISH PASTE.

Chair de mollusques et crustacés, salée, finement broyée, fermentée éventuellement additionnée d'épices et de colorants; voir les espèces individuelles. Voir aussi + PÂTE DE POISSON.

937

SHELLS**COQUILLES ET CARAPACES**

DAN: Skalle
 DUT: Schelpen, pel
 FIN: Kuoret
 GER: Schalen von: Muscheln, Krebsen
 GRE: Kelyphi ostrákou
 ICE: Skeljar, kuðungar
 ITA: Conchiglie carapci di crostacei
 JPN: Kaigara, Kara
 NOR: Skjell, skall
 POL: Muszle, Małże organizmów morskich
 RUS: Раковины
 SCC: Školjka
 SCR: Školjka
 SPA: Conchas, Caparazones
 SWE: Skal
 TUR: Kabuk

Shells of:
 (a) marine molluscs and
 (b) crustaceans
 Can be used after grinding as addition to poultry and other animal foods or as a source of industrial CALCIUM CARBONATE; shells with pearl-like linings are used ornamentally, often cut and polished, also for shell buttons (KAIBOTAN – Japan); shells are also a source of CHITIN GLUCOSAMINE and other pharmaceutical chemicals. In french 'SHELLED' is translated as 'DÉCOQUILLÉS' for molluscs and 'DÉCORTIQUÉS' for crustaceans.

(a) les coquilles de mollusques marins et
 (b) les carapaces de crustacés
 Peuvent être ajoutées, après broyage, aux aliments du bétail et des volailles, ou sont utilisées comme source industrielle de CARBONATE DE CALCIUM; les coquilles nacrées servent d'ornement, après découpage et polissage, et dans la fabrication de boutons (KAIBOTAN – Japon); les carapaces fournissent la CHITINE, la GLUCOSAMINE et autres produits chimiques. Les termes 'DÉCOQUILLÉS' pour les mollusques et 'DÉCORTIQUÉS' pour les crustacés, se traduisent tous deux en anglais par 'SHELLED'.

938

SHIDAL SUTKI

(India)

Sun dried fish (+ SUTKI) immersed in water, drained and packed with fish oil in

SHIDAL SUTKI

(Inde)

Poisson séché au soleil (+ SUTKI), plongé dans de l'eau, égoutté et mis, avec de

containers which are buried in the ground for several months.

l'huile de poisson, dans des récipients qui seront enterrés pendant plusieurs mois.

939

SHINING GURNARD**GRONDIN MORRUDE**

FIN: Töyhtökurnusimppu
 GER: Knurrhahn
 GRE: Καρόφι
 ITA: Capone gavotta, capone negro
 NOR: Langfinnet knurr
 POL: Kurek sinopletyw
 POR: Cabra de bandeira
 RUS: Темная аспитригла
 SCC: Kokotić blijedac
 SCR: Lastavica barjaktarka, kokun
 SPA: Lluerna
 TUR: Kirlangıç

Aspirgla obscura or/ou Chelidonichthys obscura

(Mediterranean/Atlantic)

(Méditerranée/Atlantique)

Also called LANTHORN

GURNARD, OFFING

GURNARD, LONGFINNED

GURNARD, SMOOTHSIDES.

See also + GURNARD.

Voir aussi + GRONDIN.

940

SHIOBOSHI

(Japan)

SHIOBOSHI

(Japan)

Also called ENKAN-HIN or SHIOBOSHI-HIN.
 Product dried after soaking in salt water or dry salt. Whole or split fish such as sardine, anchovy, round herring, cod, mackerel, pollack, horse mackerel, saury, blanchillo, yellowtail, etc, are used.
 Term 'Shioboshi' is usually subjoined by the name of the fish, e.g. SHIOBOSHI-AJI (from horse mackerel or mackerel scad), SHIOBOSHI-IWASHI (from sardine and allied species), or SHIOBOSHI-SAMMA (from saury).
 See + DRIED SALTED FISH.

Appelé encore ENKAN-HIN ou SHIOBOSHIHIN.
 Produit séché après trempage à l'eau salée ou salage à sec. Poissons (entiers ou tranchés) tels que sardine, anchois, shadine, cabillaud, maquereau, lieu, chinchard, orphie, sérieole, etc. sont utilisés.
 Le terme 'Shioboshi' est généralement suivi du nom du poisson utilisé, ex.: SHIOBOSHI-AJI (avec le chinchard ou faux maquereau), SHIOBOSHI-IWASHI (avec des sardines ou espèces voisines), ou SHIOBOSHI-SAMMA (avec lésamma).
 Voir + POISSON SALÉ SÉCHÉ.

941

SHIOKARA

(Japan)

Fermented fish product made from squid or guts of skipjack; also other species; brown, salty viscous paste

SHIOKARA

(Japan)

Produit de poisson fermenté fait avec du calmar ou des viscères de listao; pâte visqueuse, brune et salée,

made by fermenting the raw material with salt in containers for up to a month; product packed in glass or plastic containers; e.g. KATSUO-SHIOKARA (skipjack viscera), IKA-SHIOKARA (viscera and meat slices of squid), KAKI-SHIOKARA (oyster meat and viscera), UNI-SHIOKARA (ovary of sea urchin).

obtenue par fermentation de la matière première avec du sel pendant environ un mois; le produit est mis en récipients de verre ou de plastique; ex.: KATSUO-SHIOKARA (avec des viscères de thonine), IKA-SHIOKARA (viscères et tranches de calmar), KAKI-SHIOKARA (viscères et chair d'huîtres), UNI-SHIOKARA (ovaires d'oursins).

IKA-SHOYU (from sardine), KAKI-SHOYU (from oyster) etc.

Produits semblables: IKANAGO-SHOYU (à base de lançons), IKA-SHOYU (à base de sardines), KAKI-SHOYU (à base d'huîtres) etc.

942

SHIRAUO ICEFISH**DOROME**

JPN: Shirauo
KOR: 방어숙, baengeosok

SALANGICHTHYS spp.

(Japan)

(Japan)

Marketed

fresh or boiled.

Commercialisé

frais ou cuit à l'eau.

943

SHORE CURE**SALAGE À TERRE**

DAN: Landsaltet (fisk)
DUT: Walgezouten vis
FIN: Suolaus maalla
GER: Landsalzung
ITA: Baccalà san giovanni
POL: Solenie ryb na ładzie
POR: Salga em terra
RUS: Засолка на береры
SWE: Landsaltning
TUR: Balığı sahilde isleme

(i) Salt curing of fish on shore as opposed to + SALTED ON BOARD.

(ii) In North America light salted Kench cured cod, hard dried to a content of 32-36% moisture and containing about 12% salt.

See also + KENCH CURE, + SALT COD.

(i) Salage du poisson à terre, par opposition à + SALAGE À BORD.

(ii) En Amérique du Nord, s'applique à la morue légèrement salée à sec, séchée à une teneur en eau de 32 à 36%, et contenant environ 12% de sel.

Voir aussi + SALAGE À SEC, + MORUE SALÉE.

944

SHOTTSURU

(Japan)

+ FERMENTED FISH SAUCE produced by picking sandfish with salt and malted rice. Similar products IKANAGO-SHOYU (from sand lance),

SHOTTSURU

(Japan)

+ SAUCE DE POISSON FERMENTÉ à base de Trichodontidae (voir + SANDFISH) salé à sec, avec du riz malté.

945

SHREDDED COD

(U.K.)

MORUE EN FIBRES

DUT: Gedroogde, gezouten, kabeljauwreepjes
ICE: Tættur saltfiskur
ITA: Fiocchi de baccalà
POR: Bacalhau feito em tiras

Small pickle cured cod, or trimmings obtained in boneless cod preparation, reduced to small fibres in shredding machine and dried; also called FLAKED CODFISH, FLUFF, DESICCATED CODFISH, FIBRED CODFISH, SKRIGGLED CODFISH. Similar product in Japan is + SOBORO (also from other species).

Petite morue saumurée, ou retailles de morue désarêtées réduites en petites fibres par une machine à effilocheur, puis séchées.

Produit semblable au Japon: le + SOBORO (avec d'autres poissons également).

946

SHRIMP**CREVETTE**

DAN: Reje
DUT: Garnaal
FIN: Katkarapu
GER: Garnele, Krabbe
GRE: Garida
ICE: Rækja
ITA: Gamberetto, gambero
JPN: Ebi
KOR: 새우, saeu
NOR: Reke
POL: Krewetki, Gamele
POR: Camarão, gamba
RUS: Креветка
SCC: Kozica
SCR: Kozica
SPA: Quisquilla, camarón
SWE: Räka
TUR: Karides

The terms SHRIMP and + PRAWN are often used indiscriminately, but commercially shrimp refers to the small species; though the name shrimp is used also in connection with various species of the families Pandalidae, Peneidae and Palaemonidae, it particularly refers to the family Crangonidae. In the U.K. the designation SHRIMP may be used for all species regardless of count (see + PRAWN). The names + BROWN SHRIMP, + PINK SHRIMP and + WHITE SHRIMP are used

Les termes SHRIMP et + PRAWN sont souvent utilisés l'un pour l'autre, mais commercialement 'shrimp' désigne les espèces plus petites de différentes familles, dont les Pandalidae, Peneidae et Palaemonidae, mais tout particulièrement de la famille des Crangonidae. En G.B. le nom SHRIMP (anglais) peut être utilisé pour toute les espèces de crevettes quelle que soit leur taille. Voir aussi les + CREVETTE GRISE, + CREVETTE ROSE et + CREVETTE AMÉRICAINE

for various species, see under these individual entries; see also + COMMON SHRIMP.
Other species are for example:

qui se réfèrent à différentes espèces.
D'autres espèces sont par exemple:

cooked; shelled, cooked or raw; cooked, potted in butter; breaded meats, raw or cooked; shrimp mostly landed cooked.

Frozen: frozen shelled, uncooked or cooked; cooked potted in butter; uncooked tails in shell; uncooked shelled tails in butter; breaded meats, raw or cooked.

Smoked: shelled, washed, boiled in brine, cold smoked on trays and packed in glass either dry or with vegetable oil; unshelled, headed, brined, cooked and cold-smoked.

Dried: cooked and naturally dried in shell, sometimes dyed (Japan), then shelled; + FREEZEDRIED meats.

Canned: shelled meats in brine; or dry; smoked meats; brined cooked meats in evacuated containers; unprocessed.

Pasturised or semi-preserved: vinegar cured; shelled meats cooked in salt and vinegar solution packed in jars with vinegar solution and spices; also in jelly.

Salted: shelled, cooked meat mixed with mayonnaise.

Paste: shrimp only, or with salmon, smoked shrimp, in can or jar.

Soups and prepared dishes: shrimp bisque, shrimp Créole, shrimps in mayonnaise, etc.; usually canned.

Meal: made from shrimp + BRAN (U.S.A.).
See also + PRAWN.

Frais : en carapace, avec ou sans tête, cru ou cuit; décortiqué, cuit ou cru; et mis en pots avec du beurre; chair panée, crue ou cuite; généralement les crevettes arrivent à terre déjà cuites.

Congelé : décortiqué, cru ou cuit; cuit, mis en pots dans du beurre; queues crues en carapace; queues décortiquées additionnées de beurre; chairs panées, crues ou cuites.

Fumé : décortiqué, lavé, cuit au court-bouillon, fumé à froid sur claies et mis en bocaux tel quel, ou avec de l'huile végétale; en carapace, étêté, saumuré, cuit et fumé à froid.

Séché : cuit et séché à l'air puis décortiqué, parfois teint (Japon); chairs déshydratées (voir + CRYODESSICATION).

Conserve : chairs en saumure ou au naturel; chairs fumées; chairs saumurées emballées sous vide; non-traitées.

Pasteurisé ou semi-conserves : traité au vinaigre: chairs cuites au court-bouillon, mises en bocaux dans la solution vinaigrée et épicées; également en gelée.

Salé : queues décortiquées et cuites, mélangées à de la mayonnaise.

Pâte : crevettes seules, ou avec du saumon; crevettes fumées; en boîtes ou bocaux.

Soupe et plats cuisinés : bisque de crevettes, crevettes à la créole, crevettes à la mayonnaise, etc., généralement en boîtes.

Farine : faite avec les carapaces (E.U.).

Crangon septemspinus (a)

SAND SHRIMP
(Atlantic – N.America)

CREVETTE SABLE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Crangon franciscorum

Crangon nigricauda

Crangon nigromaculata (b)

BAY SHRIMP

(Pacific – N.America)

CREVETTE CALIFORNIENNE,
CREVETTE QUEUE NOIRE,
CREVETTE BAIE
(Pacifique – Amérique du Nord)

Pandalopsis dispar or/ou Pandalus dispar (c)

SIDE-STRIPE SHRIMP
(N.E. Pacific – N.America)
Also called GIANT RED SHRIMP.

CREVETTE À FLANCS RAYÉS
(Pacifique N.E. – Amérique du Nord)

Pandalus platyceros (d)

SPOT SHRIMP
(Pacific – N.America)

CREVETTE TACHE
(Pacifique – Amérique du Nord)

Pandalus hypsinotus (e)

COON-STRIPE
(N. Pacific – N.America/C.I.S.)

CREVETTE À FRONT RAYÉ
(Pacifique Nord – Amérique du Nord/C.E.I.)

Pandalus goniurus (f)

HUMPY SHRIMP
(N. Pacific – N.America/C.I.S.)

CREVETTE GIBBEUSE
(Pacifique Nord – Amérique du Nord/C.E.I.)

Palaemonetes vulgaris (g)

GRASS SHRIMP
(Atlantic – N.America)

BOUQUET DES MARAIS
(Atlantique – Amérique du Nord)

Penaeus stylirostris (h)

BLUE SHRIMP
(Pacific – Central America)

CREVETTE BLEUE
(Pacifique – Amérique du Nord)

Penaeus brasiliensis (j)

BRAZILIAN SHRIMP
(Atlantic/Mexican Gulf – America)

CREVETTE ROYALE ROSE
(Atlantique/Golfe du Mexique – Amérique)

Pleoticus robusta or/ou Hymenopeneus robustus (k)

ROYAL RED SHRIMP
(Atlantic/Mexican Gulf – America)

SILICOQUE ROYAL ROUGE
(Atlantique/Golfe du Mexique – Amérique)

Sicyonia brevirostris (l)

ROCK SHRIMP
(Atlantic/Mexican Gulf – America)

BOUCOT OUVETGERNADE
(Atlantique/Golfe du Mexique – Amérique)

Marketed

Main ways of marketing:
Fresh: in shell, with or without heads, uncooked or

Commercialisé

Différentes formes de commercialisation:

947

SIERRA

KOR: 고등어과, godeungeogwa

Le nom 'SIERRA' (anglais) s'applique aux espèces suivantes

(i) *Scomberomorus sierra*
(Pacific – U.S.A.), see + KING MACKEREL.
Belongs to the family Scombridae; also used for some other *Scomberomorus* spp., e.g., + KINGFISH (i).

(i) *Scomberomorus sierra* ou *Scomberomorus cavalla* (voir + THAZARD).
De la famille des Scombridae.

(ii) *Thyrstips lepidopodea*
(Pacific/Atlantic – Chile/Argentine). Also called CABALLA BLANCA, WHITE SNAKE MACKEREL.

(ii) *Thyrstips lepidopodea*
(Pacifique/Atlantique – Chili/Argentine).

Belonging to the family
Gempylidae (see + SNAKE
MACKEREL).

De la famille des *Gempylidae*
(voir + ESCOLIER,
+ THYRSITE).

948

SILD

(Scandinavia)

DAN: Sild
DUT: Haring
FIN: Silli
GER: Sild, Silling
ICE: Sild
ITA: Aringa
JPN: Konishin
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Sild
POR: Pequeno-arenque
SPA: Arenque
SWE: Sill

Scandinavian name for
herring; in the U.K. and other
countries applied to small
herring and sprat, when
canned.

Marketed

Canned: in olive or other
edible oil and in sauces,
mainly tomato sauce.

Smoked: hot or cold smoked.

Vinagar cured: like
+ MARINADE.

See also + KRONSARDINER,
+ HERRING, + SARDINE.

SILD

(Scandinavia)

Nom scandinave pour le
hareng; au Royaume-Uni et
dans d'autres pays
s'applique aux petits
harengs et sprats quand ils
sont conservés.

Commercialisé

Conservé : à l'huile d'olive
ou autre, en sauces,
notamment à la sauce
tomate.

Fumé : à chaud ou à froid.

Au vinaigre : comme les
+ MARINADE.

Voir aussi + KRONSARDINER,
+ HARENG, + SARDINE.

949

**SILVER CURED
HERRING**

DUT: Zilverharing, gedroogde steuharing
ICE: Mjög harðsöltuð léttreykt sild
ITA: Aringhe argentate
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Lettrott
SPA: Arenque fuertemente salado y med ahumado
SWE: Arenque muito salgado e pouco fumado

Very heavily salted, mild
smoked, old-fashioned
+ BLOATER (U.K.) (+ PALE
SMOKED RED); also used to
describe herring less heavily
salted and smoked than
+ RED HERRING (U.K.); in
Netherlands SILVER
HERRING is hard dried,
salted herring, not smoked.

+ CRAQUELOT à l'ancienne
manière, très fortement salé,
légèrement fumé (voir
+ PALE SMOKED RED);
désigne aussi le hareng
moins fortement salé et
fumé que le HARENG ROUGE
(Grande-Bretagne); dans les
Pays-Bas, le SILVER HERRING
est fortement salé et séché,
mais non fumé.

950

SILVER DORY*Cyttus novaezelandiae**Cyttus australis*(Family *Zeidae*)(Famille des *Zeidae*)

(i) Name used in Australia
and New Zealand.

(i) Nom utilisé en Australie et
Nouvelle-Zélande.

(ii) Name sometimes used for
the MIRROR DORY (*Zenopsis
nebulosus*) of the Indo-Pacific.

(ii) Nom quelquefois utilisé
pour MIRROR DORY (anglais)
(*Zenopsis nebulosus*) de l'Indo-
Pacifique.

951

SILVERFISH

DUT: Tarpoen, trapon (Sme.)
KOR: 풀잉어속, pulingeosok

(i) *Argyrozona argyrozona*
synonymous with:
Polysteganus argyrosomus
(South Africa).

(i) DENTÉ CHARPENTIER

(ii) Name also used to
designate + TARPON
(*Megalops atlantica*) to the
family *Elopidae*.

(ii) Voir + TARPON.

952

SILVER HAKE**MERLU ARGENTÉ**

DAN: Kulmule
FIN: Hopeakummeliturska
GER: Nordamerikanischer Seehecht
ICE: Lýsingur
ITA: Nasello atlantico
NOR: Lysing
POL: Morszczuk srebrzysty
POR: Pescade-prateada
RUS: Североамериканская (серебристая) мерлуза,
серебристый хек
SCC: Oslić
SCR: Ugotica
SPA: Merluza atlántica, merluza norteamericana

Merluccius bilinearis

(N.W. Atlantic)
Also called + WHITING.

(Atlantique Nord-Ouest)
Appelé aussi + MERLAN
(Canada).

Marketed

frozen (headed or gutted).
See also + HAKE.

Commercialisé

surgelé (sans tête ou vidé).
Voir aussi + MERLU.

U.K. trade names HAKE,
ATLANTIC HAKE and SILVER
HAKE may also be used for
+ HAKE (*Merluccius
merluccius*).

953

SILVER PERCH

(i) Refers mainly to: *Bairdiella chrysura* (Atlantic-N.America) Belongs to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER and + DRUM). Name SILVER PERCH might also be used for FRESHWATER DRUM (see + SHEEPSHEAD (i)).

(ii) *Bidyanus bidyanus* (freshwater – Australia)

(i) Voir + TAMBOUR et MALACHIGAN D'EAU DOUCE.

(ii) *Bidyanus bidyanus* (Eaux douces – Australie)

954

SILVERSIDE**PRÊTRE**

DAN: (a) Stribefisk
DUT: (a) Koornaarvis
FIN: Hopeakylki
GER: Ährenfisch
GRE: Atherina
ITA: Lattarino
JPN: Tōgorōiwashi
POL: (a) Ateryna, (b) Menidia, (e) Lunarka
POR: Peixe rei
RUS: Атериновые
SCC: Agun, gavun
SCR: Zeleniši
SPA: Pejerreye, abichon
SWE: Silversidor, (a) Prästfisk, (b) Nordlig silversida, (c) Sydlig silversida
TUR: Aterina, gümüs

ATHERINIDAE

(Cosmopolitan)

(i) Also called SAND SMELT (A. presbyter) BIGSCALE SAND SMELT (A. boyeri)

(Cosmopolite)

(i) Aussi appelé POISSON D'ARGENT.

***Atherina presbyter* or/ou *Atherina boyeri* (a)**

+ AATHERIN
(Atlantic – Europe)

+ AThÉRINE, JOËL
(Atlantique – Europe)

***Menidia menidia* or/ou *Menidia notata* (b)**

ATLANTIC SILVERSIDE
(Atlantic – N.America)

CAPUCETTE DE L'ATLANTIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Marketed

canned; also used for feeding fur-foxes.

Commercialisé

en conserve; sert aussi à l'alimentation des renards à fourrure.

***Menidia beryllina* (c)**

TIDEWATER SILVERSIDE
(Atlantic/Freshwater – N.America)
Also called + WHITEBAIT.

CAPUCETTE NORD-AMÉRICAINNE
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

AUSTROMENIDIA spp. (d)

ARGENTINE SILVERSIDE
(Atlantic)

(Atlantique)

***Leuresthes tenuis* (e)**

CALIFORNIAN GRUNION
(Pacific)

CAPUCETTE CALIFORNIENNE
(Pacifique)

***Labidesthes sicculus* (f)**

BROOK SILVERSIDE
(Freshwater – N.America)

The family Atherinidae includes also *Atheriscus*, *Basilichthys* spp. which might also be designated SILVERSIDE.

For (a) see under the individual entry.

(Eaux douces – Amérique du Nord)

La famille des Atherinidae comprend encore les espèces *Atheriscus* et *Basilichthys* qui peuvent aussi être appelées POISSON D'ARGENT.

Pour (a) voir aussie la rubrique individuelle.

(ii) The name 'Silverside' might also refer to + COHO (SALMON).

(ii) Le terme 'Silverside' (anglais) s'applique aussi à + SAUMON ARGENTÉ.

(iii) In Australia and New Zealand the name SILVERSIDE also applies to the + ARGENTINE *Argentina elongata*.

(iii) En Australie et en Nouvelle-Zélande le nom SILVERSIDE (anglais) s'applique aussi à + ARGENTINE *Argentina elongata*.

955

SILVERY POUT**GADICULE ARGENTÉ**

DAN: Sølvorsk
FIN: Hopeaturkska
GER: Silberdorsch
GRE: Gourlomatis
ICE: Silfurkóð
ITA: Pesce fico
NOR: Sølvorsk
POL: Ślepior
POR: Badejinho
RUS: Глубоководный гадикул, большеглазая тресочка
SCC: Ugotica srebrenka
SCR: Ugotica srebrenka
SWE: Silvertorsk, (a) Nordlig silvertorsk, (b) Sydlig silvertorsk

***Gadiculus argenteus thori* (a)**

(N.E. Atlantic)

(Atlantique Nord-Est)

***Gadiculus argenteus argenteus* (b)**

(Mediterranean)

(Méditerranée)

Also called SILVERY COD.

956

SINAENG

(Philippines)

SINAENG

(Philippines)

Gutted full grown mackerel packed in clay pots or other containers with or without spices, steamed-cooked or simmered over a slow fire. The term is synonymous with + PAKSIW.

Maquereau adulte vidé, mis dans des pots en argile ou autres récipients avec ou sans épices, cuit ensuite à la vapeur ou mijoté à feu doux. Le terme est synonyme de + PAKSIW.

957

SIXGILL SHARK**REQUIN GRISET**

DAN: Seksgællet haj
FIN: Kidushai
GER: Grauhai
GRE: Karharías
ITA: Squalo capopiatto
JPN: Kagurazame

NOR: Kamtannhai
 POL: Sześcioszpar
 POR: Tubarão-albafar, Albafar
 RUS: Серая — шестижаберная акула
 SCC: Šestoškřžni volonja
 SCR: Pas sivonja
 SPA: Cañabota
 SWE: Sexbågig kamtandhaj

Hexanchus griseus

(Atlantic/Pacific – Europe/
 American/Japan)

For ways of marketing,
 see + SHARK; special
 preparation,
 see + SPECKFISCH
 (Germany).

(Atlantique/Pacifique –
 Europe/Amérique/Japon)

Pour les formes de
 commercialisation,
 voir + REQUIN; préparations
 spéciales, voir + SPECKFISH
 (Allemagne).

958

SKATE

DAN: Rokke
 DUT: Rog, vleet
 FIN: Rausku
 GER: Rochen
 GRE: Seláchi
 ICE: Skata
 ITA: Razza
 JPN: Gangiei, ei kasube
 KOR: 홍어, hongeo
 NOR: Skate, rokke
 POL: Raja
 POR: Raia
 RUS: Скатовые, ромбовые скаты
 SCC: Volina mrkulja
 SCR: Raža, pas glavonja
 SPA: Raya
 SWE: Rocka

RAIE

General traded name for
 species of the family *Rajidae*;
 it is synonymously used with
 + RAY.

May also be called SKIDER,
 TINKER, GINNY, FLANIE,
 BANJO, ROKER or + ROUGH
 SKATE.

Various species of *Rajidae* are
 listed under individual
 names: + BIG SKATE,
 + FLAPPER SKATE,
 + FLATHEAD SKATE,
 + LITTLE SKATE,
 + LONGNOSE SKATE,
 + SHARPNOSE SKATE,
 SMOOTH SKATE,
 + SPINYTAIL SKATE,
 + STARRY SKATE, + WHITE
 SKATE, + WINTER SKATE
 For other *Raja* spp. see + RAY.

Marketed

Fresh: whole gutted, wings
 (fleshy pieces together with
 cartilage, cut from either
 side of the disc), skinned or
 unskinned; skate nobs
 (pieces of flesh).

Smoked: pieces, hot-
 smoked.

Terme général pour les
 espèces de la famille des
Rajidae.

Il existe différentes espèces
 de *Rajidae* répertoriées
 individuellement sous:
 + RAIÉ, + POCHETEAU GRIS,
 + RAIÉ HÉRISSEON,
 + POCHETEAU NOIR, + RAIÉ
 VOILE, + RAIÉ LISSE, + RAIÉ À
 QUEUE ÉPINEUSE, + RAIÉ DU
 PACIFIQUE, + RAIÉ BLANCHE,
 + RAIÉ TACHETÉE
 Pour d'autres espèces *Raja*,
 voir + RAIÉ.

Commercialisé

Frais : entier et vidé;
 ailerons (parties charnues
 cartilagineuses coupées de
 chaque côté de l'os central)
 avec ou sans peau;
 morceaux.

Fumé : morceaux, fumés à
 chaud.

Salted: fermented and
 subsequently salted
 (Iceland).
Bones: see + MEIKOTSU
 (Japan).

Salé : fermenté et puis salé
 (Islande).
OS : voir + MEIKOTSU
 (Japan).

959

SKINLESS FISH**POISSON
 DÉPOUILLÉ**

DAN: Uden skind
 DUT: Onthuid, gevild
 FIN: Nahaton kala fai filee
 GER: Hautfrei, ohne Haut
 ICE: Roðlaus, roðreginn
 ITA: Spellato
 JPN: Kawamuki
 KOR: 가오리과, gaorigwa
 NOR: Skinnfri
 POL: Ryba odskórzona
 POR: Peixe sem pele
 RUS: Ошкуренная рыба
 SCC: Riba očiščena od kože
 SCR: Riba kojoj je skinuta koža
 SPA: Pescado desollado
 SWE: Skinnfri fisk
 TUR: Yüzülmüş balık

Fish or fish filets from
 which the skin has been
 removed; also called
 SKINNED FISH.

Poisson ou filets de poisson
 dont la peau a été enlevée.

960

SKINNED COD**MORUE
 DÉPOUILLÉE**

DUT: Gedroogde gezouten onthuide kabeljauur
 FIN: Nahaton turska
 ICE: Roðdreginn þorskur
 ITA: Baccalà spellato
 JPN: Sukimidara
 NOR: Røyttet torsk
 POR: Bacalhau salgado e seco sem pele
 SCC: Sušeni bakalar očiščen od kože
 SCR: Oguljeni suhi bakalar
 SPA: Bacalao salado y seco sin la piel
 TUR: Yüzülmüş ringa

Dried salted cod from which
 the skin has been removed.

Morue salée et séchée dont la
 peau a été enlevée.

961

SKINNING**DÉPOUILLEMENT**

DAN: Afskinding
 DUT: Onthuiden, villen
 FIN: Nahanpoisto
 GER: Enthäuten
 ICE: Roðdráttur
 ITA: Spellamento
 JPN: Kawamuki
 NOR: Skinning
 POL: Odskórzanie
 POR: Despelagem, esfola
 RUS: Ошкурение
 SCC: Guljenje kože s ribe
 SCR: Guljenje ribe, skidanje kože s ribe
 SPA: Desollar, despellejar

SWE: Flå
TUR: Derisini yüzme

Removing the skin.
See + SKINLESS.

Enlèvement de la peau du poisson.
Voir aussi + POISSON DÉPOUILLE.

962

SKIPJACK**BONITE À VENTRE RAYÉ ou LISTAO**

DAN: Bugstribet bonit
DUT: Gestreepete tonijn
FIN: Boniitti
GER: Echter Bonito
GRE: Palamida
ITA: Tonnetto striato
JPN: Katsuo
KOR: 점다랑어속, jeomdarangeosok
NOR: Stripet pelamide
POL: Bonito
POR: Gaiado, listão, listado
RUS: Скипджек, полосатый тунец, океанский bonito
SCC: Trup
SCR: Trup prugavac
SPA: Listado, barrilete
SWE: Bonit

Euthynnus pelamis or/ou Katsuwonus pelamis

(Cosmopolitan)
Also called BONITO, OCEANIC BONITO, STRIPE-BELLIED BONITO, STRIPED TUNA:
this species forms the largest part by volume of the catch of tunas, and together with + BLUEFIN and + YELLOWFIN TUNA, is used in the light meat packing industry; see + TUNA.

(Cosmopolite)
Appelée aussi BARIOLE; cette espèce forme la plus grande partie des captures de thons; comme le + THON ROUGE et l' + ALBACORE (A NAGEOIRES JAUNES), est utilisée dans l'industrie des conserves de + THON.

Marketed

Dried: as + FUSHI, + KATSUOBUSHI.

Canned: in oil.

Liver oil: especially rich in Vitamin D.

Viscera: for insulin production.

See also + TUNA for various methods of marketing.

Commercialisé

Séché : voir + FUSHI, + KATSUOBUSHI.

Conserve : à l'huile.

Huile de foie : particulièrement riche en vitamine D.

Viscère : pour la production d'insuline.

Voir aussi les formes de commercialisation des + THON.

963

SLENDER TUNA**THON ÉLÉGANT*****Allothunnus fallai***

(New Zealand)
Marketed similar to + TUNA.

(Nouvelle-Zélande)
Commercialisation semblable à celle des + THON.

964

SLIME FLOUNDER**LIMANDE SOLE BABAGAREI**

JPN: Babagarei, nametagarei, nameta
KOR: 찰가자미, chalgajami

Microstomus achne

(Japan)

Marketed fresh.

(Japan)

Commercialisé frais.

965

SMALL SANDEEL**LANÇON EQUILLE**

DAN: Kysttobis
DUT: Zandspierung
FIN: Pikkutuulenkala
GER: Kleiner Sandaal, Tobiasfisch, Tobis
ICE: Sandsíli
ITA: Cicerello
KOR: 까나리속, kkanarisok
NOR: Tobis småsil
POL: Dobijak, tobiasz
POR: Galeota
RUS: Балтийская песчанка
SCC: Hujka
SCR: Hujka
SPA: Aguacioso
SWE: Blåtobis, vanlig tobis
TUR: Kum balığı

Ammodytes marinus or/ou Ammodytes tobianus

(N. Atlantic – Europe)

Also called LESSER SANDEEL, LANCE.

Recommended trade name: LANCE.

See + SANDEEL.

(Atlantique Nord – Europe)

Voir + LANÇON.

966

SMELT**ÉPERLAN**

DAN: Smelt
DUT: (a) Spiering, (b) Amerikaanse smelt
FIN: Kuore, (b) Amerikankuore
GER: Stint
ICE: Sílfurloðna
ITA: Sperlano, eperlano
JPN: Kyūrinō
NOR: Krokke
POL: Stynka
POR: Eperlano
RUS: Корюшковые
SCC: Agun, gavun
SCR: Gavun, zeleniš
SPA: Eperlános
SWE: Nors, (b) Amerikans nors

OSMERIDAE

(i) (Cosmopolitan)

(i) (Cosmopolite)

Osmerus eperlanus (a)

EUROPEAN SMELT
(N.E. Atlantic)
Also called SPARLING (U.K., Scotland).

ÉPERLAN D'EUROPE
(Atlantique Nord-Est)

Osmerus eperlanus mordax (b)

AMERICAN SMELT
Also called LAKE SMELT
(Atlantic/Freshwater –
N.America)

ÉPERLAN DE LAC
(Atlantique/Eaux douces –
Amérique du Nord)

Osmerus dentex (c)

ARCTIC SMELT
(Pacific/Freshwater –
N.America)

ÉPERLAN DE L'ARCTIQUE
(Pacifique/Eaux douces –
Amérique du Nord)

Marketed

fresh or frozen.
To the same family belong
also + CAPELIN,
+ EULACHON, + SURF SMELT,
+ POND SMELT.

(ii) The name SMELT is also
used for *Atherina* spp. (see
+ ATHERINEA) and
Argentinidae (see
+ ARGENTINE).

(iii) SMELT might also refer
to + SANDEEL (*Ammodytidae*).

(iv) In Australia and
New Zealand SMELT or
SOUTHERN SMELT refers to
Retropinna spp. (family
Retropinnidae).

Commercialisé

frais ou congelé.
Appartient également à
la même famille les
+ CAPELAN, + EULACHON,
+ SURF SMELT, + POND
SMELT.

(ii) Voir + ARGENTINE.

(iii) Voir + LANÇON.

(iv) En Australie et en
Nouvelle-Zélande le nom
SOUTHERN-SMELT (anglais)
se réfère à l'espèce *Retropinna*
(famille des *Retropinnidae*).

967

SMOKED FISH**POISSON FUMÉ**

DAN: Røget fisk
DUT: Gerookte vis, gestoomde vis
FIN: Savustettu kala
GER: Geräucherter Fisch, Räucherfisch
GRE: Psári kapnistó
ICE: Reyktur fiskur
ITA: Pesce affumicato
JPN: Kunsai-gyo
NOR: Røkt fisk
POL: Ryba wędzona
POR: Peixe fumado
RUS: Копченая рыба
SCC: Dimljena riba
SCR: Dimljena riba
SPA: Pescado ahumado
SWE: Røkt fisk
TUR: Tütsü (füme) balik

Fish cured by the action of
smoke produced usually
from slowly burning wood or
other material (like peat) in
order to partly dry the
product and to give it some
smoky taste.

Two main methods are
defined under: + COLD-
SMOKED FISH, + HOT-
SMOKED FISH.

Poisson traité par la fumée
obtenue par combustion
lente de bois non résineux ou
d'autres produits ligneux
(tourbe) de manière à
déshydrater partiellement la
denrée et à lui communiquer
le goût de fumée.
Il existe deux méthodes de
fumage décrites sous:
+ POISSON FUMÉ À FROID.
+ POISSON FUMÉ À CHAUD.

968

SMOKIE

DAN: Varmrøget kuller
DUT: Warmgerookte schelvis zonder kop
FIN: Lämminsavustettu koljafilée
GER: Warmgeräucherter
ICE: Reykt ýsa
ITA: Asinello affumicato a caldo
NOR: Varmrøkt hyse
POL: Plamiak wędzony na gorąco
POR: Arinca fumada
RUS: Копчение
SPA: Eglefino ahumado en caliente
SWE: Varmrøkt koljafilé

Haddock, headed, gutted and
hot smoked; usually from
fish that are too small for
making + FINNAN
HADDOCK.
Also called BAERDEEN
SMOKIE + ARBROATH
SMOKIE.

Églefin étêté vidé et fumé à
chaud; généralement avec
du poisson trop petit pour
préparer le + FINNAN
HADDOCK.
Appelé encore ABERDEEN
SMOKIE + ARBROATH
SMOKIE.

969

SMOLT**TACON**

DUT: Jonge zalm
FIN: Vaelluspoikanen, smoltti
GER: Salmling
GRE: Nearos solomos
ICE: Gönguseiði
ITA: Salmone giovane
NOR: Smolt
POL: Smolt
POR: Salmão jovem
RUS: Смолт, серебристый (молодой) лосось
SPA: Joven salmon
SWE: Smolt

Young + SALMON when it
leaves fresh water for the sea
for the first time.

Jeune + SAUMON d'eau
douce à sa première
migration vers la mer.

970

**SMOOTH
FLOUNDER****PLIE LISSE**

ITA: Passera'iscia
KOR: 가자미과, gajamigwa
POL: Stornia wysmukła
POR: Solhão-liso, Solha-lisa
RUS: Полярная (гологоловая) камбала

Liopsetta putnami

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du
Nord)

Belonging to the family
Pleuronectidae.

De la famille des
Pleuronectidae.

See also + FLOUNDER.

Voir aussi + FLET.

971

SMOOTH HOUND

ÉMISSOLE

DAN: Glatthaj
 DUT: (a) Gladde haai, (c) Gevlekte gladde haai
 FIN: (a) Kärppähai (b) Koirahai
 GER: Glatthai
 GRE: Galéos
 ITA: Palombo
 NOR: Glatthaj
 POL: Mustel
 POR: Cação, caneja
 RUS: Обыкновенные куньи акулы
 SCC: Pas mekaś, pena
 SCR: Pas cukov, pas mekuś
 SPA: Musola
 SWE: Glatthaj
 TUR: Köpek balığı

(Atlantic/Mediterranean/Pacific – Europe/North America)
 Name generally refers to some *Mustelus* spp. of the family *Triakidae* (see + DOGFISH).

(Atlantique/Méditerranée/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)
 Ce nom désigne généralement certaines espèces *Mustelus* de la famille des *Triakidae* (voir + AIGUILLAT).

***Mustelus mustelus* (a)**

SMOOTH HOUND ÉMISSOLE LISSE
 (Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)

***Mustelus canis* (b)**

SMOOTH DOGFISH ÉMISSOLE LISSE
 (Atlantic – N.America) (Atlantique – Amérique du Nord)

***Mustelus asterias* or/ou *Mustelus vulgaris* or/ou *Mustelusstellatus* (c)**

STELLATE SMOOTH HOUND ÉMISSOLE TACHETÉE
 (Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)

***Mustelus californicus* (d)**

GRAY SMOOTH HOUND ÉMISSOLE GRISE
 (Pacific – N.America) (Pacifique – Amérique du Nord)
 See also + GUMMY SHARK
 (*Mustelus antarcticus*). Voir aussi + GUMMY SHARK
 (*Mustelus antarcticus*).

972

SMOOTH SKATE

RAIE LISSE

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja innominata

(Atlantic – N.America/
 New Zealand) (Atlantique – Amérique du Nord/Nouvelle-Zélande)
 See also + SKATE. Voir + RAIE.

973

SNAILFISH

General name used in North America for *Cyclopteridae*, which are also known as LUMPFISH or LUMPSUCKER, but particularly refers to *Liparis* spp. (Atlantic/Pacific).

Le terme 'SNAILFISH' (anglais) est généralement employé en Amérique du Nord pour les *Cyclopteridae*. See also + SEASNAIL. Voir + LIMACE ou + LOMPE.

974

SNAKE EEL

SERPENTON

FIN: Käärmeankerias
 GER: Schlangenaal
 GRE: Fidi
 KOR: 바다뱀과, badabaemgwa
 POL: Wężogon
 POR: Cobra-do-mar
 RUS: Шилохвостые угри
 SCC: Morske zmije
 SCR: Morske zmije
 SPA: Culebra
 TUR: Marmir

OPHICHTHIDAE

(Cosmopolitan) (Cosmopolite)
 Also called WORM EEL. Aussi appelé DEMOISELLE.

975

SNAKE MACKEREL

ESCOLIER

FIN: Käärmemakrilli
 GER: Schlangenmakrele
 ITA: Ruvetto
 JPN: Sumiyaki
 POL: Gempyl
 POR: Escolar
 RUS: Змеиная макрель, гемпил
 SCC: Ljuskotrn
 SCR: Ljuskotrn
 SPA: Escolar

In North America generally refers to *Gempylidae*, particularly *Gempylus serpens* (Atlantic); species in the Mediterranean is SCOURER (*Ruvettus pretiosus*). To this family also belongs *Thyrstites atun* (see + BARRACOUTA) and *Thyrstites lepidopoides* (see + SIERRA).

En Amérique du Nord, se réfère généralement aux *Gempylidae*, et en particulier à *Gempylus serpens* (Atlantique); dans la Méditerranée: ROUVET (*Ruvettus pretiosus*). A cette famille appartient *Thyrstites atun* et *Thyrstites lepidopoides* appelé aussi ESCOLIER BLANC (voir + THYRSITE).

976

SNAPPER

VIVANEAU

DAN: Snapper
 FIN: Napsija
 GER: Schnapper
 GRE: Sinagrida, kokkinópsaro
 ITA: Lutianido
 JPN: Tarumi feudai
 POL: Lucjan
 POR: Luciano, castanhola
 RUS: Луциановые, рифовые окуни
 SWE: Snapperfisk

LUTJANIDAE

(i) (Cosmopolitan)
 The *Lutjanidae* include *Ocyurus* and *Rhomboplites* spp.
 Most important are:

(i) (Cosmopolite)
 La famille des *Lutjanidae* comprend les espèces *Ocyurus* et *Rhomboplites*. Les principales espèces sont:

Lutjanus griseus (a)

MANGROVE SNAPPER
(Atlantic – Europe/N.America)
Also called **GRAY SNAPPER**
(N.America).

VIVANEAU SARDE GRIS
(Atlantique – Europe/Amérique
de Nord)

Lutjanus campechanus (b)

+ **RED SNAPPER**
(Atlantic – N.America)

+ **VIVANEAU CAMPÊCHE**
(Atlantique – Amérique du
Nord)

Lutjanus analis (c)

MUTTON SNAPPER
(Atlantic – N.America)

VIVANEAU SORBE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Lutjanus synagris (d)

LANE SNAPPER
(Atlantic – N.America)

VIVANEAU GAZOU
(Atlantique – Amérique du Nord)

Lutjanus apodus (e)

SCHOOLMASTER
(Atlantic – N.America)

VIVANEAU DENTCHEN
(Atlantique – Amérique du
Nord)

Apsilus dentatus (f)

BLACK SNAPPER
(Atlantic – N.America)

VIVANEAU NOIR
(Atlantique – Amérique du
Nord)

Ocyurus chrysurus (g)

YELLOWTAIL SNAPPER
(Atlantic – N.America)

VIVANEAU À QUEUE JAUNE
(Atlantique – Amérique du
Nord)

Thomboplites aurorbens (h)

VERMILION SNAPPER
(Atlantic – N.America)

VIVANEAU TI-YEUX
(Atlantique – Amérique du
Nord)

Lutjanus colorado (j)

PARGO COLORADO
(Pacifique)

VIVANEAU AMARANTE
(Pacifique)

Lutjanus sebae (k)

RED EMPEROR
(Australia)

VIVANEAU BOURGEOIS
(Australie)

Lutjanus fulvus or/ou Lutjanus marginatus (l)

TAIVA
(Pacifique – Japon)

VIVANEAU À QUEUE NOIRE
(Pacifique – Japon)

(ii) The name is also used for
+ **PACIFIC OCEAN PERCH** (see
+ **ROCKFISH** (ii)).

(iii) the term 'SNAPPER' is
used in Boston (Mass.,
U.S.A.) for small fish (less
than 1½ lb).

(iv) In Australia and
New Zealand refers to
Chrysophrys auratus
belonging to the family of
Sparidae.

(iii) Le terme 'SNAPPER'
(anglais) est utilisé à Boston
(Mass., E.U.) pour les petits
poissons (moins de 1½ lb).

(iv) En Australie et Nouvelle-
Zélande s'applique à
Chrysophrys auratus de la
famille des *Sparidae*.

Marketed

as fresh fish.
See also + **SEA BREAM**.

Commercialisé

frais.
Voir aussi + **DORADE**.

977**SNOEK**

(Netherlands)

(i) Dutch name for + **PIKE**
(family of *Esocidae*).

(ii) Name used in Australia
and S. Africa to designate
+ **BARRACOUTA** (family of
Gempylidae).

SNOEK

(Pays Bas)

(i) Nom néerlandais pour
+ **BROCHET** (*Esocidae*).

(ii) Nom employé en
Australie et en Afrique du
Sud pour désigner
+ **THYRSITE** (de la famille des
Gempylidae).

978**SNOOK**

(Atlantic – North America)

Generally name applying to
the family *Centropomidae*,
more particularly refers to
Centropomus undecimalis;
other species are **TARPON**
SNOOK (*Centropomus*
pectinatus) or **LITTLE SNOOK**
(*Centropomus parallelus*).

BROCHET DE MER

(Atlantique – Amérique du
Nord/Antilles)

Centropomidae.

979**SOBORO**

(Japan)

Fish meat such as cod,
pollack, porgy, gurnard etc.,
boiled, shredded and dried.
Also often applies to
seasoned meat (with salt and
sugar, often dyed with pink
pigment) then called **OBORO**.
OBORO-KOMBU dried
seaweed product; see
+ **KOMBU**.
See also + **SHREDDED COD**.

SOBORO

(Japan)

Chair de poissons tels que
cabillaud, lieu noir, spare,
grondin, etc., cuite à l'eau,
effilochée et séchée.
Désigne aussi fréquemment
la chair des poissons déjà
assaisonnée (de sel, sucre, et
souvent colorée en rose);
appelé alors **OBORO**.
OBORO-KOMBU: produit à
base d'algues séchées: voir
+ **KOMBU**.
Voir aussi + **RETAILLES DE**
MORUE.

980**SOCKEYE SALMON****SAUMON ROUGE**

DUT: Rode zalm

FIN: Punalohi, intiaanihohi

GER: Rotlachs, Blaurüchen

GRE: Kokkinos solomos

ICE: Rauðlax

ITA: Salmone rosso

JPN: Benizake, benimasa, himemasu

KOR: 연어과, yeoneogwa

POL: Nerka

POR: Salmão-vermelho-do-Pacífico, Salmão-vermelho

RUS: Красная нерка

SPA: Salmón

SWE: Indianlax, sockeye

Oncorhynchus nerka

(Pacific – N.America)

One of the five **PACIFIC**
SALMON (see + **SALMON**),
most highly prized.

(Pacifique – Amérique du Nord)

L'une des cinq espèces de
SAUMON du **PACIFIQUE** (voir
most highly prized).

Also called RED SALMON; also known as BLUEBACK, QUINALT. Recommended trade name in U.K.: RED SALMON.
Almost all of the catch is canned; some quantities also hard-smoked (see + INDIAN CURE SALMON), or hard-salted, like + COHO.

+ SAUMON), extrêmement appréciée.
Presque exclusivement destiné à la mise en conserves; parfois fumé en petites quantités (voir + INDIAN CURE SALMON), ou fortement salé, comme le + SAUMON ARGENTÉ.

981

SOFT CURE

DAN: 3/4 virket og 7/8 virket klipfisk
DUT: Matig gedroogde gezouten vis
FIN: Kevytsuolattu kala
GER: Mild gesalzener fisch
ICE: Léttsaltaður fiskur, léttsołtun
ITA: Pesce salato semi-seccato
JPN: Namaboshi
KOR: 대구숙, daegusok
NOR: Lettvirkning
POL: Ryba słabo solona
POR: Cura leve
RUS: Рыба слабосоленая

Salted white fish, particularly cod, whose moisture content after drying is higher than 40%. Compare with + HARD CURE. See for example: + FALL CURE (Canada), + LABRADOR CURE (Canada).

Poisson maigre salé, particulièrement morue, dont la teneur en eau, après séchage, est supérieure à 40%. Comparer avec + HARD CURE. Voir les exemples: + FALL CURE (Canada), + LABRADOR CURE (Canada).

982

SOFT (SHELL) CLAM**MYE**

DAN: Sandmusling
DUT: Strandgaper
FIN: Hietasimpukka
GER: Sandklaffmuschel
GRE: Achiváda-ostraka
ICE: Smyrslingur
ITA: Vongola molle
JPN: Ōnogai
NOR: Sandskiell
POL: Małgiew piaskolaz
POR: Clame de areia
RUS: Песчаная мия
SPA: Almeja de río
SWE: Sandmussla
TUR: Ince (kabuklu) midye

Mya arenaria

(Atlantic/Pacific – N.America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Also called GAPER, LONG NECK, MANANOSE, MANINOSE, NANNY NOSE, OLD MAID, SAND CLAM, SANDGAPER, SQUIRT CLAM, STRAND-GAPER.

See also + CLAM.

Voir aussi + CLAM.

983

SOHACHI FLOUNDER

GER: Herzenstein's Flunder
JPN: Sohachigarei
KOR: 홍가자미, yonggajami

Cleisthenes pinetorum herzensteini

(Japan)

(Japan)

Marketed
fresh.**Commercialisé**
fraîs.

984

SOLDIER

Le terme 'SOLDIER' (anglais) s'applique aux:

(i) Name used for + REDFISH (*Sebastes* spp.).(i) + SÉBASTE (*espèces Sebastes*).(ii) Name also used for + RED GURNARD (*Aspitrigla cuculus*).(ii) + GRONDIN ROUGET (*Aspitrigla cuculus*).(iii) SOLDIERFISH might also apply to the family *Macrouridae* (also called GRENADIER - U.S.A.) and *Holocentridae* (also called SQUIRRELFISH). See + GRENADIER.(iv) In Australia SOLDIER refers to *Gymnapistes marmoratus* (family *Scorpaenidae*).(iv) En Australie se réfère au *Gymnapistes marmoratus* (famille des *Scorpaenidae*).(v) In New Zealand SOLDIER is often used for the SCARLET WRASSE *Pseudolabrus miles* (family *Labridae*).(v) En Nouvelle-Zélande est souvent utilisé pour *Pseudolabrus* (famille des *Labridae*).

985

SOLE**SOLE**

DAN: Tunge
DUT: Tong, (a) Tong, (b) Franse tong, (d) Dwergtong
FIN: Kielikampela, meriantura
GER: Seezunge
GRE: Glóssa
ICE: Sólkoli
ITA: Sogliola (e) Sogliola occhiuta
JPN: Shitabirame
NOR: Tunge
POL: (a) Sola zwyczajna (b) Sola laskara (e) Oczlica
POR: (a) Linguado (c) Azevia
RUS: Морской язык
SCC: List
SCR: List
SPA: Lenguado, (e) Soldado
SWE: Tungor
TUR: Dil balığı

(i) The name refers generally to the family Soleidae, but more particularly to *Solea vulgaris vulgaris*.

(i) Le nom désigne généralement la famille des Soleidae mais plus particulièrement l'espèce *Solea vulgaris vulgaris*.

***Solea vulgaris vulgaris* or/ou *Solea solea* (a)**

+ COMMON SOLE
(Atlantic/N. Sea/
Mediterranean)

+ SOLE COMMUNE
(Atlantique/Mer du Nord/
Méditerranée)

***Solea lascaris* (b)**

+ LASCAR
(Atlantic/Mediterranean)

+ SOLE - PÔLE
(Atlantique/Méditerranée)

***Microchirus variegatus* (c)**

+ THICKBACK SOLE
(Atlantic)

+ SOLE-PERDRIX
(Atlantique)

***Buglossidium luteum* (d)**

+ YELLOW SOLE
(Atlantic/Mediterranean)

+ PETITE SOLE JAUNE
(Atlantique/Méditerranée)

***Microchirus ocellatus* (e)**

EYED SOLE
(Mediterranean)

SOLE OCELLÉE
(Méditerranée)

***Microchirus theophila* or/ou *Quenselia azevia* (f)**

SOLE-PERDRIX JUIVE

(Europe)

The family Soleidae also includes *Achirus* and *Trinectes* spp. (see e.g. + LINED SOLE or + HOGCHOKER).

In S. Africa SOLE refers to *Austroglossus* spp. (*Austroglossus microlepis* and *Austroglossus pectoralis*) which also belong to the family Soleidae. In Australia SOLE refers to *Pseudorhombus* spp. and in New Zealand to *Peltorhamphus novaezealandiae* (also called COMMON SOLE, NEW ZEALAND SOLE or ENGLISH SOLE).

For (a) to (d) see separate entries.

(ii) The name SOLE is also employed in connection with other flatfish families, especially *Pleuronectidae* and *Bothidae* (see + FLOUNDER); e.g. *Microstomus* spp. (see + DOVER SOLE (ii) or + LEMON SOLE). See also + ENGLISH SOLE.

La famille des Soleidae comprend encore les espèces *Achirus* et *Trinectes* (voir + SOLE AMÉRICAINE ou + HOGCHOKER).

En Afrique du Sud SOLE désigne les esp. *Austroglossus* (*Austroglossus microlepis* et *Austroglossus pectoralis*) également de la famille des Soleidae. En Australie, désigne les esp., *Pseudorhombus* et en Nouvelle-Zélande, l'espèce *Peltorhamphus novaezealandiae*.

Pour (a) à (d) voir les rubriques individuelles.

(ii) Le mot 'SOLE' est aussi employé en nom composé pour désigner d'autres poissons plats, spécialement des *Pleuronectidae* et des *Bothidae*; ex. + LIMANDE SOLE.

986

SOUPFIN SHARK

REQUIN-HÂ

GER: Hundshai
ITA: Canesca
POL: Żarłacz szary
POR: Perna-de-moça
RUS: Серая акула

Galeorhinus galeus* or/ou *Galeorhinus zyopterus
(Pacific – N.America) (Pacifique – Amérique du Nord)

Galeorhinus capensis

(South Africa)
Belongs to the family
Carcharhinidae (see
+ REQUIEM SHARK).
Liver has high Vitamin A
content.

(Afrique du Sud)
De la famille des
Carcharhinidae (voir
+ REQUIN-TIGRE).
Son foie est très riche en
vitamine A.

987

SOUSED HERRING

(U.K.)

ITA: Aringa in salamoia
KOR: 청어숙, cheongeosok
POR: Arenque de escabeche
SPA: Arenque escabechado

Herring pickled with salt, vinegar and spices; often rolled fillets so treated, and baked in oven, and sometimes sprayed with kipper dye after cooking; also called BAKED HERRING, POTTED HERRING + ROLLED FISH.

Hareng mariné avec du sel, du vinaigre et des épices; souvent, les filets ainsi traités sont roulés et cuits au four, et parfois, après cuisson, passés au colorant pour kipper.

988

SOUSED PILCHARDS

DUT: Gekruide pilchards
ITA: Sardine marinate
POR: Sardinela de escabeche
SPA: Sardinas escabechadas

Pilchards pickled with salt, vinegar and spices.

Pilchards marinés avec du sel, du vinaigre et des épices.

989

SOUTH AFRICAN PILCHARD

SARDINOPS d'AFRIQUE DU SUD

KOR: 청어리숙, jeongeorisok

Sardinops ocellata

(Atlantic – West Africa)
+ PILCHARD.
U.K. trade name is SOUTH ATLANTIC PILCHARD.
+ PILCHARD.

(Atlantique – Afrique occidentale)

990

SOUTHERN BLUEFIN TUNA

JPN: Minamimaguro
KOR: 남방참다랑어, nambangchamdarangeo
POL: Tuńczyk południowy

POR: Atum de sul
 RUS: Южноавстралийский синеперый тунец, южный голубой тунец
 SPA: Atún del sur

Thunnus maccoyii

(Australia/New Zealand) (Australie/Nouvelle-Zélande)
 Often, but not always, Se distingue souvent, mais distinguished from BLUEFIN pas toujours, du THON TUNA in international trade. ROUGE dans le commerce international.
 See also + TUNA. Voir aussi + THON.

991

SOUTHERN BLUE WHITING **MERLAN BLEU DU SUD*****Micromesistius australis***

(New Zealand/South America) (Nouvelle-Zélande/Amérique du Sud)
 See + BLUE WHITING. Voir + MERLAN BLEU.

992

SOUTHERN KINGFISH **ESCOLIER ROYAL*****Reyea prometheoides* or/ou *Jordanidia solandrii***

See + GEMFISH. Voir + CHIMÈRE DE NOUVELLE-ZÉLANDE.

993

SOUTHERN RIGHT WHALE

DUT: Zuidkaper
 FIN: Etälänmustavalas
 GER: Südlicher Glattwal
 GRE: Phalaena tis antarktiki
 ITA: Balena antarctica
 POL: Wal południowy
 POR: Baleia-franca-negra
 RUS: Южный кит
 SWE: Sydkaipare

Balaena glacialis australis

(Southern oceans) (Oceans sud)
 Protected, not hunted commercially. Sous protection, pas de prises commerciales.
 See also + RIGHT WHALE. Voir aussi + BALEINE FRANÇHE.

994

SOUTHWEST ATLANTIC HAKE **MERLU ARGENTIN**

DAN: Kulmule
 FIN: Argentiinankummeliturka
 GER: Argentinischer Seehecht
 GRE: Bakalláros
 ICE: Lýsingur
 ITA: Nasello
 NOR: Lysing
 POL: Morszczuk argentyński

POR: Pescada-da-Argentina
 RUS: Аргентинская мерлуза
 SCC: Oslić
 SCR: Oslíc
 SPA: Merluza sudamericana, merluza argentina

Merluccius hubbsi

(S.W. Atlantic) (Atlantique Sud-Ouest)
 For marketing see + HAKE. Pour la commercialisation, U.K. trade name is voir + MERLU.
 ATLANTIC HAKE.

995

SPADEFISH **DISQUE*****EPHIPPIDAE***

(Atlantic/Pacific – N.America) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

***Chaetodipterus faber* (a)**

ATLANTIC SPADEFISH DISQUE PORTUGAIS (Atlantique)

***Chaetodipterus zonatus* (b)**

PACIFIC SPADEFISH DISQUE DU PACIFIQUE (Pacifique)
 Might also be called Famille voisine de celle des + ANGELFISH, which name, in North America, more properly refers to the related family Chaetodontidae (see + BUTTERFLYFISH).
 Chaetodontidae (voir + PAPILLON).

996

SPANISH MACKEREL

KOR: 삼치, samchi
 TUR: Kolyoz balığı

(a) Name used to designate + CHUB MACKEREL+ PACIFIC MACKEREL (*Scomber japonicus*), e.g. in international statistics. (a) Voir + MAQUEREAU ESPAGNOL.
 (b) Name also used for various *Scomberomorus* spp. (see + KING-MACKEREL), particularly *Scomberomorus maculatus* (Atlantic). (b) Voir + THAZARD.
 (a) et (b) appartiennent à la même famille des Scombridae.

997

SPAWNING FISH **BOUARD**

DAN: Gydende
 DUT: Paaierende vis
 FIN: Kutukala
 GER: Laichfisch
 GRE: See ootokia
 ICE: Gjótanda (fiskur), hrygnandi
 ITA: Pronti all deposizione dei prodotti sessuali
 JPN: Sanran cyo
 NOR: Gytende
 POL: Ryba trąca się
 POR: Peixe em desova
 RUS: Нерест рыбы
 SCC: Riba tokom mreščenja

SCR: Riba za vrijeme mriješćenja
SPA: Durante la puesta
SWE: Lekande fisk, lekfisk
TUR: Sağlan balik

Fish that have already started to spawn. The eggs and milt flow from the body when the fish is subjected to pressure (these fish sometimes called RUNNING RIPE). At this stage the + ROE and + MILT are usually too soft to be of commercial value.

The name SPAWNY FISH designates fish (especially + HADDOCK, but also + COD, + SAITHE and + WHITING) whose stomachs are full of herring spawn. See also + RIPE FISH and + SPENT FISH.

Poisson qui a commencé à pondre (ou en période de frai). Il est encore dit 'fluant' car les œufs ou les laitances peuvent être expulsés sous simple pression de la main. A ce stade, la + ROGUE et la + LAITANCE sont trop molles pour être commercialisées. Voir aussi + POISSON PLEIN et + GUAL.

998

SPEARFISH**MAKAIRE**

DAN: Spydfisk
FIN: Marliini
GER: Speerfisch
ITA: Aguglia imperiale
JPN: Furaikajiki
KOR: 청새치속, cheongsaechisok
POL: Marlin
POR: (a) Espadim de bico curto, (b) Espadim bicudo
RUS: Копьеносцы
SCR: Igløkljun, iglun
SPA: Marlin
SWE: Spjutfisk

TETRAPTURUS spp.

(Cosmopolitan in warm seas)
(i) Belong to the family Istiophoridae. (See + BILLFISH)

(Cosmopolite mers chaudes)
(i) De la famille des Istiophoridae. (Voir + VOILIER et MARLIN) Les makaires peuvent être commercialisés en France sous le nom de MARLIN.

Tetrapturus angustirostris (a)

SHORTBILL SPEARFISH
(Pacific – N.America)

MAKAIRE À ROSTRE COURT
(Pacifique – Amérique du Nord)

Tetrapturus pfluegeri (b)

LONGBILL SPEARFISH
(Atlantic – Europe/N.America)

MAKAIRE À LONGUE PECTORALE
(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

(ii) Name also used for + QUILLBACK (*Carpoides cyprinus*), belonging to the family Catostomidae (see + SUCKER).

999

SPECKFISCH

(Germany)

SPECKFISCH

(Allemagne)

Trade name for hot-smoked pieces of SIXGILL SHARK, in Germany.
See also + KALBFISCH.

Morceaux de REQUIN GRISET fumé à chaud (spécialité allemande).
Voir aussi + KALBFISCH.

1000

SPELDING

Headed, gutted, split fish, usually whiting, dipped in weak brine (often the sea) and air dried.

Poisson, généralement merlan, étêté, vidé et tranché, plongé dans une saumure faible (souvent de l'eau de mer), puis séché à l'air.

1001

SPENT FISH**GUAI**

DAN: Har gydt
DUT: Ijle vis
FIN: Kutenut kala
GER: Ausgelaichter Fisch, Yhle
GRE: Teliosan rinotokia
ICE: Hrygndur (fiskur), gotinn
ITA: Di ritorno
JPN: Sanran-go-no-sakana
NOR: Utgytt
POL: Ryba wytarta (po tarle)
POR: Desovado
RUS: Истощенная рыба
SCC: Izrmešćena riba
SCR: Izmriješćena riba
SPA: Que ha realizado la puesta
SWE: Utiekt fisk
TUR: Sağılmış balik

Fish that have recently finished spawning (sometimes called SHOT fish; see also + KELT). The sexual organs are completely empty, often flaccid and blood-shot. Such fish have depleted fat reserves and their flesh may have a high water content. In some groups, notably the Pacific salmon (*Oncorhynchus spp.*), the physiological changes are so profound that all the fish die after spawning. See also + RIPE FISH and + SPAWNING FISH, + KELT.

Poisson venant d'achever de pondre (ou venant de terminer la période de frai). Les organes sexuels sont vides. La chair de ces poissons peut avoir de très faibles teneurs en graisse et de très fortes teneurs en eau. Chez certaines espèces notamment les SAUMONS DU PACIFIQUE (*Oncorhynchus spp.*) les changements physiologiques sont si profonds, qu'ils meurent après la ponte. Voir aussi + POISSON PLEIN et + BOUVARD, + KELT.

1002

SPERM OIL**HUILE DE CACHALOT**

DAN: Spermacetolie
DUT: Potvisolie, spermolie

FIN: Kaskelottiöljy
 GER: Spermol
 ICE: Búrhvaslýsi
 ITA: Spermaceti
 JPN: Makkó geiyu
 NOR: Spermolje
 POL: Spermacet
 POR: Óleo de cachalote
 RUS: Спермацет
 SCC: Ulje ulješure
 SCR: Ulje ulješure
 SPA: Esperma de ballena
 SWE: Spermacetolja

Obtained from the + SPERM WHALE, particularly the head; spermaceti, a solid, may be separated from crude sperm oil, the remaining liquid portion (which may still contain some spermaceti) being refined sperm oil; this is used mainly as a lubricant; see + WHALES.

Huile extraite du + CACHALOT, et particulièrement de la tête; la raffinage de l'huile de cachalot est obtenu en séparant les éléments solides (spermaceti) de l'huile brute; la partie liquide raffinée (qui peut contenir encore un peu de spermaceti) est utilisée surtout comme lubrifiant. Voir + BALEINES.

1003

SPERM WHALE

CACHALOT

DAN: Kaskelot
 DUT: Potvis
 FIN: Kaskelotti
 GER: Pottwal
 ICE: Búrhvalur
 ITA: Capodoglio
 JPN: Makkókujira
 NOR: Spermhval
 POL: Kaszalot
 POR: Cachalote
 RUS: Кашалот
 SCC: Ulješura
 SCR: Ulješura, ulješura glavata
 SPA: Cachalote
 SWE: Kaskelottval, pottwal, spermacetical

Physeter macrocephalus or/ou Physeter catodon

(Cosmopolitan)

Also called CACHALOT, POT WHALE.

This whale is the source of + AMBERGRIS, SPERMACETI and + SPERM OIL; teeth are a source of + IVORY.

See also + WHALES.

(Cosmopolite)

Cétacé donnant l' + AMBRE GRIS, le SPERMACETI et l' + HUILE DE CACHALOT, et dont les dents fournissent l' + IVOIRE.

Voir aussi + BALEINES.

1004

SPICED CURED FISH

DAN: Krydret fisk
 DUT: Gekruide vis
 FIN: Maustesuolattu silli
 GER: Kräuterfisch
 ICE: Kryddsaltáður fiskur
 ITA: Pesce in salamoia e spezie
 NOR: Kryddersaltet fisk
 POL: Ryba korzennie solona
 POR: Peixe tratado com especiarias

RUS: Рыба пряного посола
 SCC: Riba obrađena začinima
 SCR: Obraljena riba uz dodatak mirodija, posojijena riba sa mirodijama
 SWE: Kryddasaltad fisk
 TUR: Baharatla olgunlaşmış balik

Fish cured with salt to which a mixture of spices, and often sugar, is added; particularly herring and sprats.

Also used as raw material for manufacture of + ANCHOSEN, or + GAFFELBIDDER. SEMI-PRESERVE. See also + SPICED HERRING.

Poisson traité au sel auquel on ajoute un mélange d'épices et parfois de sucre; en particulier hareng et sprats.

Utilisé aussi comme matière première pour la préparation de + ANCHOSEN ou de + GAFFELBIDDER. SEMI-CONSERVE. Voir aussi HARENG ÉPICÉ.

1005

SPICED HERRING

HARENG ÉPICÉ

DAN: Kryddersild
 DUT: Gekruide haring
 FIN: Maustesilli
 GER: Kräuterhering, Gewürzhering
 ICE: Kryddsild
 ITA: Aringa de scandinavia alle spezie
 NOR: Kryddersild
 POR: Arenque com especiarias
 SPA: Arenque en salmuera con especias
 SWE: Kryddsill
 TUR: Baharatlı ringa

Herring cured with salt to which a mixture of spices and often sugar is added; various types known under individual names as e.g. GEWÜRZHERING or KRÄTERHERING (Germany), KRYDDERSILD (Scandinavia); terms might also refer to spice-cured herring for further processing, e.g. into + ANCHOSEN or + GAFFELBIDDER.

Hareng traité au sel auquel on ajoute un mélange d'épices et souvent de sucre; il existe différentes préparations, ex.: GEWÜRZHERING ou KRÄTERHERING (Allemagne), KRYDDERSILD (Scandinavie); termes utilisés aussi pour du hareng aux épices destiné à une préparation ultérieure, par ex. + ANCHOSEN ou + GAFFELBIDDER.

1006

SPILLÅNGA

(Sweden)

SPILLÅNGA

(Suède)

DUT: Gedroogde leng
 FIN: Kuivattu molva
 GER: Getrockneter Lengfisch
 ICE: Spýttlanga
 NOR: Spillange
 POR: Língua escalado seco
 SWE: Spillånga

Dried fish, prepared from ling, headed, and most parts of the backbone removed; the ling is stretched by means of splints before it is hung for drying. Swedish speciality.

Lingue séchée étêtée, privée de la plus grande partie de la colonne vertébrale, maintenue ouverte, puis suspendue pour séchage. Spécialité suédoise.

1007

SPINOUS SPIDER CRAB **ARAIGNÉE DE MER**

DAN: Troldkrabbe
 DUT: Spinkrab
 FIN: Hämähäkikirapu
 GER: Seespinne
 GRE: Kavouromána
 ITA: Grancevola
 POL: Krab pająkowaty
 POR: Santola
 RUS: Kpaб-нayк
 SCC: Kraba, rak
 SCR: Rakovica
 SPA: Centolla
 SWE: Spindelkrabba
 TUR: Ayna

Maia squinado

(i) Also called SPIDER CRAB, SPINY CRAB.

Marketed

live. Important in french fishery.
 See also + CRAB.

Commercialisé

vivante principalement en provenance des pêcheries françaises.
 Voir aussi + CRABE.

Jacquinotia edwardsii

(ii) GIANT SPIDER CRAB
 (New Zealand)
 Also known as AUCKLAND ISLANDS CRAB.

(Nouvelle-Zélande)

1008

SPINY COCKLE **SOURDON**

DAN: Hjertemusling
 DUT: Gedoornde hartschelp
 FIN: Piikkisydänsimpukka
 GER: Stachelige Herzmuschel
 GRE: Kardión, methýstra
 ITA: Cuore spinoso
 NOR: Hjerteskjell
 POL: Sercówka kolczasta
 POR: Berbigão
 RUS: Сердцевидка шипастая
 SPA: Berberecho espinoso
 SWE: Tagghjärtmussla

Cardium aculeatum**Cardium echinatum**

(Atlantic/Mediterranean)
 For further details, see + COCKLE.

(Atlantique/Méditerranée)
 Pour de plus amples détails, voir + COQUE.

1009

SPINY DOGFISH

Name generally given to the + DOGFISH (*Squalus acanthias*), but also applied to some other members of the family Squalidae.

Nom généralement donné à l'AIGUILLAT (*Squalus acanthias*), mais qui s'applique aussi à quelques autres membres de la famille des Squalidae.

1010

SPINY LOBSTER **LANGOUSTE**

The name SPINY LOBSTER is synonymously used for + CRAWFISH; in international statistics it refers particularly to *Palinurus* and *Panulirus* spp. For details see + CRAWFISH.

Le nom 'SPINY LOBSTER' (anglais) est synonyme de '+ CRAWFISH', dans les statistiques internationales il s'applique particulièrement aux espèces *Palinurus* et *Panulirus*.
 Voir + LANGOUSTE.

1011

SPINY SEADRAGON

JPN: Simitsukuiyujuo

Solegnathus spinosissimus

(Australia/New Zealand)
 Also called SPINY PIPERFISH
 Species used in the medical powder trade.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
 Espèces utilisées dans le commerce des poudres médicales.

1012

SPINY SHARK **SQUALE BOUCLE**

FIN: Okahai
 GER: Stachelhai
 GRE: Kavouromana
 ICE: Kikuzame
 ITA: Ronco
 POL: Rekin kolczasty
 POR: Tubarão-prego
 RUS: Акула-крокодил, звездчатошипол, акула- аллигатор
 SCR: Pas zvezdaš
 SPA: Pex tachuela
 TUR: Civili köpek balığı

Echinorhinus brucus or/ou Echinorhinus spinosus

(Atlantic/Mediterranean – Europe/North America)
 Belongs to the family squalidae (see + DOGFISH).
 In North America referred to as BRAMBLE SHARK.
 Also called SPINOUS SHARK.

(Atlantique/Méditerranée – Europe /Amérique du Nord)
 De la famille des Squalidae (voir + AIGUILLAT).

1013

SPINYTAIL SKATE **RAIE À QUEUE ÉPINEUSE**

GER: Grönlandroche
 NOR: Gråskate
 POL: Raja grenlandzka
 POR: Raia de Gronelândia
 RUS: Шипохвостый скат
 SWE: Grårocka

Raia spinicauda

(Atlantic – Europe/N.America)
 See also SKATE.

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
 Voir + RAIE.

1014

**SPLIT CURE
HERRING**

(Newfoundland)

Herring, heads on, split down the back, with gills and guts removed, lightly brined and packed in salt, in barrels for about a week, then repacked in 100° brine.

Harengs avec la tête, fendus le long du dos, ouïes et viscères retirés, légèrement saumurés et mis en barils avec du sel pendant une semaine environ puis reconditionnés dans une saumure à 100° de saturation.

JPN: Kaimen
KOR: 각 짚해면과, gakkjilhaemyeongwa
NOR: Svamp
POL: Gąbka morska
POR: Esponja
RUS: Морская губка
SCC: Sunder
SCR: Spužvo
SPA: Esponja
SWE: Svamp
TUR: Sünger

SPONGIA spp.**EUSPONGIA spp.****HIPPOSPONGIA spp.****DEMOSPONGIA spp.**

(Cosmopolitan)
Commercial sponges are prepared from one group of these marine animals (*Demospongia spp.*) by killing and then washing and macerating to remove the skin and fleshy material, leaving the clean skeleton or the silk-like protein, SPONGIN, to be dried and sometimes bleached or dyed.

(Cosmopolite)
Les éponges commerciales sont préparées avec l'espèce *Demospongia*; après les avoir tuées et lavées, on les fait macérer jusqu'à ce que la peau et les chairs se détachent, laissant ainsi le squelette de SPONGINE, protéine ayant la consistance de la soie; squelette qui sera séché, plus quelquefois décoloré ou teint.

1015

SPLIT FISH**POISSON TRANCHÉ**

DAN: Fløkket fisk
DUT: Gevlekte vis
FIN: Kidukse-ton suolistettu kala
GER: Aufgeschnittener Fisch
GRE: Petáli
ICE: Flattur fiskur
ITA: Pesce sventrato
JPN: Hiraki
NOR: Flekket fisk
POL: Ryba rozplatana
POR: Peixe aberto
RUS: Распластанная рыба
SCC: Raspolucena riba
SCR: Rasplacena riba
SPA: Pescado abierto
SWE: Fläkt fisk

Fish cut open from throat to vent or tail; or from nape to tail; gills, guts and roe removed; head may sometimes be removed; the backbone may be left in (e.g. for + FINNAN HADDOCK) or removed except for an inch or two at the tail for strength (e.g. for DRIED SALTED COD, see + KLIPFISH).

Poisson fendu de la gorge à l'anus ou à la queue, ou de l'abdomen à la queue, éviscéré et parfois étêté; l'arête centrale peut y être laissée entièrement (ex.: + FINNAN HADDOCK) ou partiellement sur le tiers postérieur pour donner plus de tenue (ex.: MORUE SALÉE SECHÉE, voir + KLIPFISH).

1016

SPLITTAIL***Pogonichthys macrolepidotus***

(Freshwater – U.S.A.)
Belongs to the family Cyprinidae (See + CARP)

(Eaux douces – États-Unis)
De la famille des Cyprinidae (voir + CARPE).

1017

SPONGE**ÉPONGE**

DAN: Svamp
DUT: Sponzen
FIN: Sieniäläin, pesusieni
GER: Schwamm
GRE: Spóngos
ICE: Svampur
ITA: Spugna

1018

SPOT**TAMBOUR CROCA*****Leiostomus xanthurus***

(Atlantic – U.S.A.)
Belongs to the family Sciaenidae (see + CROAKER or + DRUM).

(Atlantique – États-Unis)
De la famille des Sciaenidae (voir + TAMBOUR).

1019

**SPOTTED
GURNARD**

JPN: Sokohoubou
KOR: 밀성대속, mitseongdaesok

Pterygotrigla picta

(Australia/New Zealand/
S. America)

(Australie/Nouvelle-Zélande/
Amérique du Sud)

1020

SPOTTED RAY**RAIE DOUCE**

DAN: Storplettet rokke
DUT: Gevlekte rog
FIN: Pisterausku
GER: Fleckrokche
GRE: Seláchi
ITA: Razza maculata
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja nakrapiana

POR: Raia-manchada
 RUS: Скат
 SCC: Raža crnopjega
 SCR: Raža Crnopježica
 SPA: Raya pintada
 SWE: Fläckig rocka
 TUR: Vatoz

Raja montagui

(Atlantic – Europe) (Atlantique – Europe)
 Also called HOMELYN RAY.
 See also + RAY and + SKATE. Voir aussi + RAIE.

1021

SPOTTED SEA CAT**LOUP TACHETÉ**

DAN: Plettet havkat
 DUT: Gevlekte zeewolf
 FIN: Kirjomerikissa
 GER: Gelfleckter Katfisch
 ICE: Hlýri
 ITA: Bavosa lupa
 NOR: Flekksteinbit
 POL: Zębacz pstry
 POR: Peixe-lobo malhado
 RUS: Пятнистая зубатка
 SWE: Fläckig havkatt

Anarhichas minor

(N. Atlantic/Arctic) (Atlantique Nord/Arctique)
 For more details see Pour de plus amples détails,
 + CATFISH voir + POISSON-LOUP

1022

SPRAGG

(U.K.)

ICE: Stútungur

Cod 63 cm or more in length but less than 76 cm. Cabillaud de 63 cm ou plus de longueur, mais n'atteignant pas 76 cm.

1023

SPRAT**SPRAT**

DAN: Brisling
 DUT: Sprot
 FIN: Kílohaili
 GER: Sprotte, Sprott
 GRE: Ppapalina
 ICE: Brislingur
 ITA: Spratto, papalina
 NOR: Brisling
 POL: Szprot
 POR: Espadilha, lavadilha
 RUS: Европейская балтийская килька, шпрот
 SCC: Ppapalina, saraga
 SCR: Ppapalina
 SPA: Espadin
 SWE: Skarpsill, vassbuk
 TUR: Caça, palatika

Sprattus sprattus

(N. Atlantic) (Atlantique Nord)
 Also called BRISLING Appelé aussi ESPROT (Belgique).
 (Scandinavia), GARVOCK (Scotland), STUIFIN (Ireland) and + SILD (when canned); recommended trade name SPRAT.

Sprattus antipodm or/ou Sprattus muelleri

(New Zealand/Australia) (Nouvelle-Zélande/Australie)

Marketed

Fresh: whole, ungutted.
Frozen: whole, ungutted.
Smoked: whole, ungutted, hot-smoked; + KIELER SPROTTE (Germany).
Canned: Headed, tailed, gutted, packed in oil or tomato or other sauce; smoked, headed, packed in edible oil. In some countries sold as 'sardine'; see + BRISLING.

Semi preserved: like + MARINADE.
Spice cured: see + ANCHOVIS, + ANCHOSEN, + APPETTISILD.

Paste: salt sprats, washed, headed, gutted and finely chopped, are mixed with spices and filled into tubes; dyed red to distinguish from sardine paste; up to 5% herring paste content allowed in manufacture (Germany); see + ANCHOVY PASTE.

Commercialised

Frais : entier non vidé.
Fumé : entier, non vidé, fumé à chaud; + KIELER SPROTTE (Allemagne).
Conserve : tête et queue coupées, vidé, couvert d'huile, de tomates ou autres sauces; fumé, étêté, couvert d'huile. Dans certains pays, vendu comme 'sardine'; + BRISLING.

Semi-conserve : comme les + MARINADE.

Épicé : + ANCHOVIS, + ANCHOSEN, + APPETTISILD.

Pâte : les sprats salés, lavés, ététés, vidés sont finement hachés, mélangés avec des épices et mis en tubes; teints en rouge pour distinguer de la pâte de sardine: addition de hareng autorisée à raison de 5% max. (Allemagne): voir + PÂTE D'ANCHOIS.

1024

SQUAT LOBSTER**GALATÉES**

KOR: 새우불이과, saeubutigwa

Galathea spp.**MUNIDA spp.**

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

1025

SQUAWFISH**CYPRINOÏDE****PTYCHOCEILUS spp.**

(Freshwater – N.America) (Eaux douces – Amérique du Nord)

Belongs to the family Cyprinidae. De la famille des Cyprinidae. (voir + CARPE).
 (see + CARP).

Ptychocheilus grandis (a)

SACRAMENTO SQUAWFISH

Ptychocheilus oregonensis (b)

NORTHERN SQUAWFISH

1026

SQUETEAGUE

ACOUA ROYAL

Cynoscion regalis

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Also called GRAY WEAKFISH,
SEATROUT, GRAY SEATROUT.

See also + WEAKFISH.

Voir aussi + WEAKFISH.

1027

SQUID

CALMAR

DAN: Bloeksprutte
 DUT: Inktvis, pijlinktvis
 FIN: Klamari
 GER: Tintenfisch, Kalmar
 GRE: Kalamári, téftis
 ICE: Smokkur
 ITA: Calamaro (f) Totariello
 JPN: Ika
 KOR: 오징어, ojingeo
 NOR: Blekksprut, (o) Akkar
 POL: Kalmar
 POR: (a) Lula (i) Potra, pota
 RUS: Кальмары
 SCC: Lignja, liganj, kalamar
 SCR: Lignja, lignjun
 SPA: Calamar, (f) lura
 SWE: Bläckfisk, kalmar
 TUR: Lûbje, kalemarya

For (e) see separate entry.

Pour (e) voir la rubrique
individuelle.LOLIGINIDAELONG FINNED SQUIDS
(Cosmopolitan)CALMAR TOTAM
(Cosmopolite)Also called INSHORE SQUIDS,
INKFISH, INKS, SEA ARROW,
CALAMARO.LOLIGO*Loligo spp.**Loligo vulgaris (a)*COMMON SQUID EUROPEAN
SQUID
(Eastern Atlantic/
Mediterranean)ENCORNET
(Est Atlantique/Méditerranée)*Loligo forbesi (b)*COMMON SQUID
(Eastern Atlantic/
Mediterranean)ENCORNET VEINE
(Est Atlantique/Méditerranée)*Loligo opalescens (c)*OPALESCENT INSHORE SQUID
(Eastern Pacific)CALMAR OPALE
(Pacifique Est)*Loligo pealei (d)*LONGFIN INSHORE SQUID
(Western Atlantic/Caribbean)CALMAR TOTAM
(Atlantique Ouest/Caribes)*Loligo reynaudi (e)*CAPE HOPE SQUID
(South Africa)CALMAR DU CAP
(Afrique du Sud)*Alloteuthis media (f)*LITTLE SQUID
(Eastern Atlantic/
Mediterranean)CASSERON BAMBOU
(Est Atlantique/Méditerranée)*Alloteuthis subulata (g)*(Eastern Atlantic/
Mediterranean)

(Est Atlantique/Méditerranée)

*Sepioteuthis australis or/ou Sepioteuthis bilineata (h)*SOUTHERN REEF SQUID BROAD
SQUID
(Australia/New Zealand)CALMAR DE ROCHE AUSTRAL
(Australie, Nouvelle-Zélande)OMMASTREPHIDAESHORT-FINNED SQUIDS ALSO
CALLED FLYING SQUIDS, ARROW
SQUIDS.*Todarodes pacificus or/ou Ommastrephes sloani pacificus (i)*JAPANESE FLYING SQUID
(West and North Pacific)TOUTENON JAPONAIS
(Ouest est Nord Pacifique)*Todarodes sagittatus (j)*EUROPEAN FLYING SQUID
(Eastern Atlantic/
Mediterranean)TOUTENON COMMUN
(Atlantique Est/Méditerranée)*Todaropsis eblanae (k)*LESSER FLYING SQUID
(Eastern Atlantic/Southwest
Pacific)TOUTENON SOUFFLEUR
(Atlantique Est/Pacifique sud-ouest)*Illex coindetii (l)*

(East and West Atlantic)

ENCORNET ROUGE
(Atlantique est et ouest)*Illex illecebrosus (m)*SHORT-FINNED SQUIDS
(North west Atlantic)ENCORNET ROUGE NORDIQUE
(Atlantique nord-ouest)*Nototodarus sloani or/ou Notodarus Gouldi (n)*ARROW SQUID
(New Zealand)ENCORNET MINAMI
(Nouvelle-Zélande)*Ommastrephes bartrami (o)*FLYING SQUID
(Atlantic/Pacific)ENCORNET VOLANT
(Atlantique/Pacifique)*Gonatus fabricii (p)*GONATIDAE
(North Atlantic)ENCORNET ATLANTOBOREAL
(Atlantique Nord)**Marketed****Fresh:** whole, ungutted;
split, gutted.**Frozen:** whole, ungutted;
split, gutted.**Salted:** gutted, pickle-salted
in barrels, sometimes after
boiling; round, hard-salted;
split, gutted, salted in brine,
sometimes by sprinkling dry
salt; afterwards half-dried in
the sun.**Semi preserved:** pickled in
vinegar after boiling.**Dried:** sun-dried meat
(Mediterranean, etc);
+ SURUME (Japan).**Commercialisé****Frais :** entier non vidé;
ouvert et vidé.**Congelé :** entier, non vidé;
ouvert et vidé.**Salé :** vidé, salé en saumure
en barils, parfois après
cuisson; entier, salé à coeur;
tranché, vidé, salé en
saumure, parfois saupoudré
de sel sec; ensuite à
demiséché au soleil.**Semi-conservé :** traité en
saumure vinaigrée après
cuisson.

Canned: whole, ungutted, split, gutted; may be canned raw or precooked; may be packed in own ink or in oil (Spain, U.S.A.).

Liver oil: (Japan).

Séché : chair séchée au soleil (Méditerranée); + SURUME (Japon).

Conserved : entier non vidé; tranché et vidé; peut être mis en boîte cru ou précuit, couvert ou non de son encre ou d'huile (Espagne, Etats-Unis).

Huile de foie : (Japon).

1028

STALE DRY FISH

(Burma)

Gutted fish, first fermented, then sun-dried.

POISSON RASSIS

(Birmanie)

Poisson vidé d'abord fermenté, puis séché au soleil.

1029

STARFISH**ÉTOILE DE MER**

DAN: Søstjerne, slangestiljerne
DUT: Zeester slangster
FIN: (i) Meritähhti (ii) Käärmetähhti
GER: Seestern, Schlangensterne
GRE: Asterias
ICE: Krossfiskur
JPN: Hitode
NOR: (i) Sjøstjerne (ii) Slangestjerne
POL: Rozgwiazdy
POR: Estrela do mar
RUS: Кругляк, белый баттерфиш
SCC: Morska zvezda
SCR: Morske zvijezde
SPA: Estrella de mar
SWE: Sjöstjärna, ormstjärna

Asterioidea

(i) STARFISH
(Cosmopolitan)

(i) ÉTOILE DE MER
(Cosmopolite)

Ophiuroidea

(ii) BRITTLE STAR
(Cosmopolitan)

(ii) OPHIURE
(Cosmopolite)

(iii) Name also used for AMERICAN BUTTERFISH, see + BUTTERFISH (Stromateidae).

(iii) Voir + STROMATÉE.

1030

STARGAZER**URANOSCOPE**

FIN: Taivaantähystäjä
GER: Sterngucker
GRE: Lýchnos
ITA: Pesce prete
JPN: Mishimaokoze
POL: Skaber
POR: Cabeçudo, aranhço
RUS: Звездочетовые
SCC: Bežmek
SCR: Bežmek
SPA: Rata
SWE: Stjärnkikare
TUR: Kurbağa balığı

URANOSCOPIDAE

(Atlantic/Pacific – N.America) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Astrosopus guttatus (a)

NORTHERN STARGAZER
(Atlantic)

(Atlantique)

Gnathagnus egregius (b)

FRECKLED STARGAZER
(Atlantic)

(Atlantique)

Kathetostoma gigankeum (c)

GIANT STARGAZER
(New Zealand)
See + MONKFISH

(Nouvelle-Zélande)

Voir + MONKFISH (anglais).

Geniagnus monopterygius (d)

SPOTTED STARGAZER
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Note: the SAND STARGAZER (Atlantic – N.America) is the family Dactyloscopidae.

1031

STARRY FLOUNDER**PLIE DUE
PACIFIQUE**

FIN: Tähtikampela
GER: Sternflunder
ITA: Passera stellata
JPN: Numagarei
KOR: 강도다리, gangdodari
POL: Gwiaździca
POR: Solhão estrelado
RUS: Звездчатая (тихоокеанская речная) камбала

Platichthys stellatus

(Pacific/Freshwater – North America/Japan)

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord/Japon)

Also called LONG-JAW FLOUNDER.

Belonging to the family Pleuronectidae; see also + FLOUNDER.

De la famille des Pleuronectidae; voir aussi + FLET.

1032

STARRY RAY**RAIE ÉTOILÉE**

DUT: Keilrog
FIN: Tähtirausku (b) Kynsirausku
GER: Mittelmeer-Sternrochen
GRE: Salahi
ICE: tindaskata, tindabikkja
ITA: Razza stellatal
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja gwiazdzista
POR: Raia-pintada
RUS: Средиземноморский звездчатый скат
SCC: Raža srporjega
SCR: Ražica blije dopjega
SPA: Raya radiada, raya estrellada
SWE: Klorocka
TUR: Vatoz

Raja asterias or/ou Raja punctata (a)

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

In the U.K. this name is normally used for *Raja radiata* (Atlantic – Europe/N.America), which in N.America is referred to as THORNY RAY.

See also + RAY and + SKATE. Voir + RAIE.

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord).

1033

STARRY SKATE RAIE DU PACIFIQUE

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja stellulata

(Pacific – N.America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

See also + RAY and + SKATE. Voir + RAIE.

1034

STEAK TRANCHE

DUT: Moot
FIN: Kalakyljys
GER: Steak, kotelett
GRE: Phéta psári
ICE: Pönnufiskur, fiskstykki
ITA: Trancia di pesce
JPN: Sutêku
NOR: Fiskeskive (koteletter)
POL: Stek, kotlet rybny
POR: Posta
RUS: Стейк, рыбная котлета
SCC: Šnica
SCR: Odrezak
SPA: Raja
SWE: Stek, kotlett
TUR: Pizola

Portion of fish cut at right angles to the backbone of the fish so that it includes a piece of the backbone; may be cut from any round fish, and the larger flatfish, but particularly salmon, halibut, turbot, hake; also called + CUTLET.

In France a "TRANCHE" should have a thickness of no more than one-fifth of width; see + ROUELLES (France), + TRONÇON (France).

In Canada the term STEAK is sometimes applied to fillet portions.

In U.S.A. the term is also used synonymous to + MIDDLE.

Section de muscle de poisson coupée perpendiculairement à l'arête centrale, de sorte qu'elle peut comprendre un morceau de cette arête; peut provenir de tout poisson rond et de grands poissons plats, mais particulièrement de saumon, d'églefin, de turbot, de merlu.

En France, une "TRANCHE" doit avoir une épaisseur ne dépassant pas le cinquième de sa plus grande dimension; voir + ROUELLES (France), + TRONÇON (France).

Au Canada, le terme "STEAK" est parfois appliqué aux morceaux de filets.

Aux Etats-Unis, le terme est également employé comme synonyme de + MIDDLE.

1035

STEELHEAD TROUT

KOR: 무지개송어, mujigaesongo

In North America refers to ONCORHYNCHUS MYKISS. Synonym in North America with + RAINBOW TROUT (*Salmo gairdnerii* or *Salmo irideus*), refers mainly to species, when they enter or return from the sea and large inland lakes.

Also called STEELHEAD SALMON (Canada).

See + RAINBOW TROUT.

Voir + TRUITE ARC-EN-CIEL.

1036

STERILISED SHELLFISH

Molluscs that have been heat-treated, usually by steaming or boiling to destroy non-sporing bacteria (usually clams, cockles, mussels, oysters, whelks, winkles).
See also + CLEANSSED SHELLFISH.

COQUILLAGE STÉRILISÉ

Mollusques qui ont été traités par la chaleur, soit à la vapeur, soit bouillis, pour en détruire les bactéries sans spores; généralement clams, coques, moules, huîtres et palourdes.
Voir aussi + COQUILLAGE ÉPURÉ.

1037

STEUR HERRING

(Netherlands)

STEUR-HARING

(Pays-Bas)

DUT: Steurharing
FIN: Pyöreä tynnyrisuolattu silli
ICE: Rúnnsóltuð slid
ITA: Aringa intera salata
POR: Arenque inteiro salgado
SCR: Cijela heringa obradjena i pakovana u barilima
SPA: Arenque entero y salado
SWE: Rundsaltad sill, stupsaltad sill

Round cured herring, packed in barrels.

Hareng entier salé, conditionné en barils.

1038

STINGRAY**PASTENAGUE**

DAN: Pigrokke, pilrokke
DUT: (c) Pijlstaartrog
FIN: Keihäsrausku
GER: Stechrochen Peitschenrocen
GRE: Sálahi trygóna, trigóna
ITA: Pastinaca, trigono (e) Altavela
JPN: (g) Akaei
KOR: 색가오리과, saekgaorigwa
NOR: Pilskate
POL: (a) Ogończa pelagiczna (c) Ogończa pastynak (d) Ogończa amerykańska (f) Trygon kolisty
POR: (b) Uge de cardas (c) Uge (e) Uge-manta
RUS: Хвостоколовые
SCC: Žunj, žutulja
SCR: Šiba žutulja, volina
SPA: Pastinaca (c) Vela latina
SWE: Stingrocka
TUR: Iğnelivatöz

DASYATIDAE

(Cosmopolitan)
Examples are:

(Cosmopolite)

***Dasyatis violacea* (a)**

BLUE STINGRAY
(Cosmopolitan)

PASTENAGUE VIOLETTE
(Cosmopolite)

In N.America called PELAGIC STINGRAY.

***Dasyatis centroura* (b)**

ROUGHTAIL STINGRAY
(W. Atlantic – N.America)

PASTENAGUE ÉPINEUSE
(Atlantique Ouest – Amérique du Nord)

***Dasyatis pastinaca* (c)**

COMMON STINGRAY
(E. Atlantic/Mediterranean)

PASTENAGUE COMMUNE
(Atlantique Est/Méditerranée)

***Dasyatis americana* (d)**

SOUTHERN STINGRAY
(Atlantic – N.America)

PASTENAGUE AMÉRICAINNE
(Atlantique – Amérique du Nord)

***Gymnura altavela* (e)**

BUTTERFLY RAY
(Atlantic/Mediterranean – Europe/N.America)
Also called SPINY BUTTERFLY RAY.

PASTENAGUE AILÉE
(Atlantique/Méditerranée – Europe/Amérique du Nord)

***Urolophus halleri* (f)**

ROUND STINGRAY
(Pacific – N.America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

***Dasyatis akajei* (g)**

WHIP RAY
(Japan)

(Japon)

***Dasyatis brevicaudatus* (h)**

SHORTTAIL BLACK STINGRAY
(S. Africa/Australia/
New Zealand)

(Afrique du Sud/Australie/
Nouvelle-Zélande)

***Dasyatis thetidis* (i)**

LONGTAIL BLACK STINGRAY
(S. Africa/Australia/
New Zealand)

(Afrique du Sud/Australie/
Nouvelle-Zélande)

Marketed
fresh or alive (Japan); see also + RAY.

Commercialisé
fraîche ou vivante (Japon); voir aussi + RAIE.

1039**STOCKER**

(U.K.)

Also called STOCKERBAIT, STOCKER.
Small fish in the catch, formerly given to apprentices as perquisites; now usually means either (i) fish that have been given extra preparation by crew for marketing, for example dogfish that have been skinned; or (ii) ROUGH FISH generally, that is less popular species such as CATFISH, DOGFISH, etc.

Petits poissons, autrefois donnés comme 'boni' aux mousques; actuellement désigne (i) le poisson qui a reçu une préparation supplémentaire de la part de l'équipage avant la vente (par exemple dépouillement du chien de mer), (ii) du poisson des espèces les moins appréciées, tel que LOUP DE MER, AIGUILLAT, etc.

1040**STOCKFISH****STOCKFISH**

DAN: Stokfisk
DUT: Stokvis
FIN: Ilmakuivattu kala
GER: Stockfisch
ICE: Skreið, ráskerðingur
ITA: Stoccafisso
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Stokkfisk, tørrfisk
POL: Sztokfisz
POR: Peixe seco sem escala
RUS: Рыбные запасы
SCC: Sušeni bakalari
SCR: Suhi bakalari
SWE: Torrffisk, torkad fisk
TUR: Çiroz

(i) Gutted, headed unsplit or split fish, such as cod, coalfish, haddock, and hake, dried hard without salt in open air; also called TORRFISH; see + ROTSKJAER.

(i) Poisson vidé, étêté, tranché ou non, tel que morue, lieu noir, égéfin, merlu, fortement séché sans sel en plein air; voir + ROTSKJAER (Norvège).

(ii) Name also used to designate + CAPE HAKE (Merluccius capensis).

(ii) Le nom désigne parfois l'espèce Merluccius capensis.

1041**STREAKED GURNARD****GRONDIN CAMARD**

DAN: Båndet knurhane
DUT: Gestreepete poon
GER: Gestreifter Knurrhahn
GRE: Kapóni
ITA: Capone ubriaco, capone dalmato
KOR: 성대속, sungdaesok
NOR: Knurr
POL: Kurek kręgopletwy
POR: Cabra-riscada
RUS: Полосатый морской петух, полосатая тригла
SCC: Kokotic glavaš
SCR: Lastavica glavulja
SWE: Tvärbandad knot
TUR: Mazak

Trigloporus lastoviza* or/ou *Chelidonichthys lastoviza

(Mediterranean/Atlantic)
Also called ROCK GURNARD.

(Méditerranée/Atlantique)

See also + GURNARD.

Voir + GRONDIN.

1042**STREMEL**

(Germany)

Fillets strips from smoked salmon or coalfish (e.g., 'STREMEL-LACHS', 'STREMEL-SWEELACHS').

STREMEL

(Allemagne)

Fillets de saumon ou de lieu noir fumés et découpés en lanières (ex. 'STREMEL-LACHS', 'STREMEL-SWEELACHS').

1043

STRIP

(U.S.A.)

Half of a dried salted cod cut down the middle, skinned and boned: napes, tail and edges are cut off, leaving an even thick piece.

STRIP

(E.U.)

Moitié de morue salée et séchée, coupée par le milieu, sans peau ni arêtes; les flancs, la queue et les ctés en ont été coupés de façon à ne laisser que la partie épaisse de la chair du poisson.

1044

STRIPED BASS**BAR D'AMÉRIQUE**

FIN: Jouvabassi
ITA: Persico spigola
POR: Robalo-muge

Morone saxatilis

(Atlantic/Pacific/Freshwater – N.America)
Also called **ROCKFISH**, **ROCK**.
Belongs to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

(Atlantique/Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord).
De la famille des *Serranidae*.

1045

STRIPED MARLIN**MARLIN RAYÉ**

DAN: Spydfisk
FIN: Juovarmaliini
GER: Gestreifter Marlin
ITA: Pesce lancia striato
JPN: Makajiki, kajiki
KOR: 청새치, cheosaechi
POL: Marlin pasiasty
POR: Espadim raiado
RUS: Полосатый марлин, полосатый копьеносец
SWE: Strimming spjutfisk

Tetrapturus audax

(Pacific/Indian Ocean)

(Pacifique/Océan Indien)

Marketed

fresh or sometimes frozen.
See also + MARLIN.

Commercialisé

frais, quelquefois surgelé.
Voir aussi + MAKKAIRE,
+ MARLIN.

1046

STÜCKENFISCH

(Germany)

Hot-smoked pieces ('Stücken') or steaks (cutlets) of various fishes (mostly sea water fishes).

STÜCKENFISCH

(Allemagne)

Morceaux ('Stücken') fumés à chaud ou tranches de différents poissons (principalement de poissons de mer).

1047

STURGEON**ESTURGEON**

DAN: Størk sterlet
DUT: Steur (a) Steur (d) Pacifisc steur (f) Huso, kaspische eesteur (k) Sterlet
FIN: (a) Sampi (d) Valkosampi, (e) Rihersampi (k) Sterletti
GER: Stör, (a) Gemeiner Stör (k) Sterlet
GRE: Mouroúna Stourióni
ICE: Styrja
ITA: Storióne (k) Sterlet
JPN: Chózame
KOR: 철갑상어과, cheolgapsangeogwa
NOR: Stør
POL: (a) Jesiotr zachodni (b) Jesiotr ostronosy (c) Jesiotr krtkonosy (d) Jesiotr amerykański (e) Jesiotr sachaliński (k) Sterlet europejski
POR: Esturjão, solho
RUS: Осетровые
SCC: Jesetra, moruna, kečiga
SCR: Moruna (a) Jesetra (k) Keciga
SPA: Esturión
SWE: Stör (a) Vanig stör (k) Sterlet
TUR: Mersin balığı (a) Kolan (j) Şip (k) Çuka

ACIPENSERIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

***Acipenser sturio* (a)**ESTURGEON D'EUROPE
OCCIDENTALE

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

***Acipenser oxyrhynchus* (b)**

ATLANTIC STURGEON

(W. Atlantic/Freshwater)

ESTURGEON NOIR D'AMÉRIQUE
(Atlantique Ouest/Eaux douces)***Acipenser brevirostrum* (c)**

SHORTNOSE STURGEON

(W. Atlantic/Freshwater)

ESTURGEON À MUSEAU COURT
(Atlantique Ouest/Eaux douces)***Acipenser transmontanus* (d)**

WHITE STURGEON

(Pacific/Freshwater)

ESTURGEON BLANC
(Pacifique/Eaux douces)***Acipenser medirostris* (e)**

GREEN STURGEON

(Pacific/Freshwater)

The various species of the Caspian Sea are usually called after their Russian name.

ESTURGEON VERT

(Pacifique/Eaux douces)

Les diverses espèces de la mer Caspienne sont généralement désignées sous leur nom russe.

***Huso huso* (f)**

+ BELUGA

+ ESTURGEON BELUGA

***Acipenser gueldenstaedtii* (g)**

+ OSETR

+ ESTURGEON DU DANUBE

***Acipenser stellatus* (h)**

+ SEVRUGA

+ ESTURGEON ÉTOILÉ

***Acipenser nudiventris* (j)**

SHIP

SHIP

***Acipenser ruthenus* (k)**

STERLIAD

STERLET

Marketed

Fresh: steaks.

Commercialisé

Frais : en tranches.

Frozen: whole gutted.

Smoked: pieces of fillet, with skin on brined or dry-salted, cold-smoked and then hot-smoked (U.S.A.).

Canned: brined pieces, precooked and canned in tomato sauce or other sauces, also in own juice or in aspic; smoked pieces in oil (U.S.A.).

Semi preserved: small pieces dredged in salt, oiled, grilled or broiled and packed in glass with wine, vinegar solution and spices.

Roë: see + CAVIAR.

For (f), (g) and (h) see also separate entries.

Congelé : entier, vidé.

Fumé : morceaux de filet avec la peau, saumurés ou salés à sec, fumés à froid et ensuite fumés à chaud (E.U.).

Conserven : tranches saumurées, précuites et mises en boîte avec de la sauce tomate ou autres sauces; également au naturel ou en aspic; morceaux fumés recouverts d'huile (E.U.).

Semi-conserven : petits morceaux saupoudrés de sel, passés à l'huile, grillés et mis en bocaux avec du vin, du vinaigre et des épices.

Pour (f), (g) et (h) voir aussi les rubriques individuelles.

1048

SUBOSHI

(Japan)

Also called SHIRABOSHI or SUBOSHI-HIN. Unsalted fish, molluscs, crustaceans, sea weed, etc., dried simply in the sun or by artificial methods, e.g. + SURUME, + BODARA.

Appelé aussi SHIRABOSHI ou SUBOSHI-HIN.

Poissons, mollusques, crustacés, algues, etc., non salés, simplement séchés au soleil ou artificiellement, ex. + SURUME, + BODARA.

SUBOSHI

(Japan)

1049

SUCKER

FIN: Imukarppi (b) Valkoimukarppi
POR: Peixe-búfalo
SWE: Sugkarp (b) Vit sugkarp, buffelfisk
TUR: Vantuzulu balığı

MEUNIER NOIR**CATOSTOMIDAE**

(Freshwater – N.America)

This family includes a number of species, the most important being *Carpiodes*, *Catostomus*, *Ictiobus*, *Moxostoma* and *Pantosteus* spp.; examples are:

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Cette famille comprend différentes espèces dont les principales sont *Carpiodes*, *Catostomus*, *Ictiobus*, *Moxostoma* et *Pantosteus*; par exemple:

***Carpiodes cyprinus* (a)**

+ QUILLBACK

+ BRÈME

***Catostomus commersoni* (b)**

WHITE SUCKER

CYPRIN-SUCET

Also called COMMON WHITE SUCKER or BUFFALOFISH.

***Ictiobus* spp. (c)**

BUFFALOFISH

***Moxostoma* spp. (d)**

REDHORSE SUCKER

1050

SUGAR CURED FISH POISSON TRAITÉ AU SUCRE

DAN: Sukkersaltet fisk
DUT: Met zout en suiker geconserveerde vis
FIN: Sokerisuiolattu kala
ICE: Sýkursaltaður fiskur
ITA: Pesce in salamoia con zucchero
NOR: Sukkersaltet fisk
POL: Ryba przyprawiona na słodko
POR: Peixe tratado com sal e açúcar
RUS: Подслащенная консервированная рыба
SWE: Sockersaltad fisk
TUR: Şekerle olgunlaşmış balık

Fish particularly herring preserved with a mixture of salt and sugar. See also + ANCHOSEN, and + SPICE CURED FISH.

Poisson, généralement hareng, conservé avec un mélange de sel et de sucre. Voir aussi + ANCHOSEN et + SPICE CURED FISH.

1051

SUMMER FLOUNDER

FIN: Kesäkampela
ITA: Rombo dentuto
KOR: 넙치속, neopchisok
POL: Poskarp letnica
POR: Carta de verão
RUS: Летний паралихт, аубатая (летняя) камбала

CARDEAU D'ÉTÉ***Paralichthys dentatus***

(Atlantic-Canada)
Also called GULF FLOUNDER.

(Atlantique-Canada)

See also + FLUKE and + FLOUNDER.

Voir aussi + CARDEAU et + FLET.

1052

SUN-DRIED FISH POISSON SÉCHÉ AU SOLEIL

DAN: Soltørret fisk
DUT: Zon gedroogde vis
FIN: Aurinkokuivattu kala
GER: Sonnengretrockneter Fisch
GRE: Liokaftá
ICE: Sólþurrkaður fiskur
ITA: Pesce seccato al sole
JPN: Hiboshi, nikkán
NOR: Soltørket fisk
POL: Ryba suszona na słońcu
POR: Peixe seco ao sol
RUS: Вяленая рыба
SCC: Riba sušena na suncu
SCR: Riba sušena na suncu
SPA: Pescado secado al sol
SWE: Soltorkad fisk
TUR: Güneşte kurutulmuş balık

Fish dried by exposure to sun and wind. See also + DRIED FISH.

Poisson séché par exposition au soleil et au vent. Voir aussi + POISSON SÉCHÉ.

1053

SUNFISH**POISSON-LUNE**

DUT: Zonnebaars
 FIN: Aurinkoahven
 GER: Sonnenbarsch
 KOR: 실전갱이, siljeongaengi
 POL: Bass sioneczny
 RUS: Длиннопёрый алектис, рыба-луна, рыба-солнце
 SWE: Solabbore

Name used for different freshwater species especially *Centrarchidae*, but also + OPAH (*Lamprididae*) and + MOLA (*Molidae*): see under these entries.

Le terme 'SUNFISH' (anglais) s'applique aux espèces de la famille des *Centrarchidae*, mais aussi aux *Lamprididae* (voir + LAMPRIIR) et *Molidae*.

1054

SUPERCHILLING**SUR-
RÉFRIGÉRATION**

DUT: Snelkoeling
 FIN: Pikajäähdytys
 GER: Unterkühlung
 ITA: Surrefrigerazione
 NOR: Underkjøling
 POL: Podachładzanie
 POR: Super-refrigeração
 RUS: Сверхохлаждение
 SPA: Super refrigeración
 SWE: Superkyllning

The practice of rapidly and uniformly cooling white fish stowed at sea to a selected temperature a few degrees below that of melting ice, and then holding the fish at that temperature under carefully controlled conditions.

Refroidissement rapide et uniforme du poisson, stocké à bord, à une température légèrement inférieure à 0°C; température maintenue ensuite dans des conditions rigoureusement contrôlées.

1055

SURFPERCH

KOR: 망상어과, mangsangeogwa

EMBIOTOCIDAE

(Pacific/Freshwater – N.America)
 Also called *Surffish*. Various species in North America.

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)
 Différentes espèces en Amérique du Nord.

1056

SURF SMELT

DUT: Amerikaanse spiering
 KOR: 날빙어, nalbingeo
 POR: Eperlano-do-Pacífico

Hypomesus pretiosus

(Pacific – N.America)
 Belongs to the family *Osmeridae* (see + SMELT).

(Pacifique – Amérique du Nord)
 De la famille des *Osmeridae* (voir + ÉPERLAN).

1057

SURIMI

(Japan)

SURIMI

(Japan)

DAN: Surimi
 FIN: Surimi
 JPN: Surimi, Reito Surimi
 NOR: Surimi
 POL: Surimi
 POR: Surimi
 RUS: Сурими
 SCC: Surimi
 SCR: Surimi
 SPA: Surimi
 SWE: Surimi

A refined, stabilised, frozen fish mine. Refining and stabilisation of functional properties during frozen storage are achieved by repeated washing with fresh water to remove soluble protein, straining, restoration of water content to natural levels (ca 80%) by pressing followed by incorporation of sugar (4%), sorbitol (4%) and polyphosphate (0.3%). Surimi is used for the industrial production of Japanese 'neriseihin' fish products such as + KAMABOKO and fish sausage and, in recent years, seafood analogue products such as + CRAB STICKS.

Poisson haché congelé, raffiné, stabilisé. Le raffinage et la stabilisation des propriétés fonctionnelles pendant la phase de congélation sont obtenus par des lavages répétés à l'eau froide afin d'enlever les protéines solubles, par filtrage, rétablissement de la teneur en eau au niveau naturel (env 80%), par pression suivie d'adjonction de sucre (4%), de sorbitol (4%) et de polyphosphate (0.3%). Le surimi est utilisé pour la production industrielle de produits de la pêche japonais 'neriseihin' tels que + KAMABOKO et les saucisses de poisson et, ces dernières années, de produits de la mer analogues tels que + BATONNETS DE CRABE.

1058

SURMULLET**ROUGET BARBET
DE ROCHE**

DAN: Mulle
 DUT: Mul, zeebarbeel, koning van de poon
 FIN: Keltajuovamullo
 GER: Meerbarbe, Streifenbarbe
 GRE: Barbouni
 ICE: Saeskeggur
 ITA: Triglia di scoglio
 NOR: Mulle
 POL: Barwena
 POR: Salmonete legitimo, Salmonete-vermelho
 RUS: Полосатая барабуля
 SCC: Barbun, trlja kamenarka
 SCR: Trlja od kamena, Trlja kamenarka
 SPA: Salmonete de roca
 SWE: Gulstrimmig mullus
 TUR: Tekir

Mullus surmuletus

(Atlantic/Mediterranean)
 Also known as + RED MULLET.
 Also called WOODCOCK OF THE SEA.

(Atlantique/Méditerranée)
 De la famille des *Mullidae* (voir + ROUGET).

Belonging to the family Mullidae (see + GOATFISH); not to be confused with MULLET (*Mugilidae*).

Marketed
fresh.

Commercialisé
frais.

1059

SURSILD
(Norway)

SURSILD
(Norvège)

DUT: Gekruide gezouten haring
FIN: Marinoitu silli
ICE: Syrð sild
ITA: Aringhe marinate
NOR: Sursild
SWE: Marinerad sill

Brine salted herring pickled in spiced solution of vinegar and sugar, sliced onions added.

Hareng salé en saumure et mariné dans une solution vinaigrée avec épices et sucre à laquelle on ajoute de l'oignon en tranches.

1060

SURUME
(Japan)

SURUME
(Japan)

Cuttlefish or squid, gutted, eyes removed, split and dried. Also afterward boiled, pressed, and dried again, after seasoning (NOSHI-SURUME or NIOSHI-IKA).

Seiches ou encornets vidés, auxquels on a enlevé les yeux, tranchés et séchés. Par la suite peuvent être aussi bouillis, pressés et séchés à nouveau, après avoir été assaisonnés (NOSHI-SURUME ou NIOSHI-IKA).

1061

SUSHI
(Japan)

SUSHI
(Japan)

(i) Product made by fermentation of pickled fish, boiled rice and salt. Also called UREZUSHI.

(i) Préparations à base de poisson salé, de riz cuit à l'eau et de sel qu'on laisse fermenter. Appelé aussi UREZUSHI.

(ii) The term SUSHI is also applied to a restaurant food prepared by putting raw fish slice (+ SASHIMI) on boiled rice flavoured with vinegar.

(ii) Le terme SUSHI désigne aussi un plat de restaurant préparé en mettant des tranches de poisson cru (+ SASHIMI) sur du riz cuit à l'eau et assaisonné de vinaigre.

1062

SUTKI
(India, Pakistan)

SUTKI
(Inde, Pakistan)

Salted or unsalted sun-dried fish: sometimes hard-smoked fish, e.g. smoked shrimp.

Poisson facultativement salé, séché au soleil et parfois fortement fumé. Même procédé pour les crustacés (par ex. les crevettes).

1063

SWIM BLADDER

VESSIE NATATOIRE

DAN: Svømmeblære
DUT: Zwemblaas
FIN: Uimarakko
GER: Schwimmblase
GRE: Niktiki kistis
ICE: Sundmagi
ITA: Vescica natatoria
JPN: Ukibukuro
NOR: Svømmeblære
POL: Pęcherz pławny
POR: Bexiga natatória
RUS: Плавательный пузырь
SCC: Vazdušni mehur
SCR: Zracni mjehur
SPA: Vejiga natatoria
SWE: Simbiåsa

Bladder containing gas, lying beneath the backbone of some bony fish; marketed fresh, frozen or dried, for manufacture of + ISINGLASS and + FISH GLUE; also called AIR-BLADDER, FISH BLADDER, FISH SOUND. Swim bladders when dried are also sometimes used for food; also salted (Canada).

Vessie contenant du gaz, située sous la colonne vertébrale de certains poissons osseux; commercialisées fraîches, congelées ou séchées, pour la fabrication d' + ICHTYOCOLLE, de + COLLE DE POISSON. Les vessies séchées sont parfois consommées; de même quand elles sont salées (Canada).

1064

SWIMMING CRAB

ÉTRILLE

DAN: Svømmekrabbe
DUT: Fluwelen zwemcrab
GER: Schwimmkrabbe
GRE: Siderokávouras
ITA: Granchio di rena
KOR: 꽃게과, kkotgegwa
POL: Krab pływający
POR: (a) Navalheira-felpuda
RUS: Краб-плавунец
SPA: Nécora
SWE: Simkrabba
TUR: Yüzen kerevit

Portunus puber or/ou Liocarcinus puber (a)

(Europe – Mediterranean)
In the U.K. also called VELVET CRAB or VELVET SWIMMING CRAB.

(Europe – Méditerranée)

Ovalipes catharus (b)

(New Zealand)
Also known as PADDLE CRAB, sometimes SURF CRAB.

(Nouvelle-Zélande)

1065

SWORDFISH**ESPADON**

DAN: Sværdfisk
 DUT: Zwaardvis
 FIN: Miekkakala
 GER: Schwertfisch
 GRE: Xiphias
 ICE: Sverðfiskur
 ITA: Pesce spada
 JPN: Mekajiki
 KOR: 황새치, hwangsaechi
 NOR: Sverdfisk
 POL: Wócznik
 POR: Espadarte
 RUS: Меч-рыба, меченос
 SCC: Sabljarka
 SCR: Sabljan, igo
 SPA: Pez espada
 SWE: Svärdfisk
 TUR: Kılıç balığı

Xiphias gladius

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also called BROADBILL
 (SWORDFISH).

Marketed**Fresh:** whole, gutted: steaks.**Frozen:** whole, gutted:
steaks.**Livers:** used as source of
vitamins.**Commercialisé****Frais :** entier et vidé;
tranches.**Congelé :** entier et vidé;
tranches.**Foies :** importante source de
vitamines.

T

1066

TARAKIHI

CASTENETTE DE JUAN FERNANDEZ

Cheilodactylus gayi or/ou *Cheilodactylus macropterus*

(New Zealand)

In New Zealand the name TARAKIHI is used for the + MORWONG.

(Nouvelle-Zélande)

1067

TARAMA

(Greece, Turkey)

TARAMA

(Grèce, Turquie)

KOR: 잉어, ingeo

Fish roe, mostly from carp, mixed with salt, bread crumbs, white cheese, olive oil and lemon juice: also called ATARAMA.

Œufs de poisson, de carpe surtout, mélangés avec du sel, des miettes de pain, du fromage blanc, de l'huile d'olive et du jus de citron. Appelé aussi ATARAMA.

1068

TARPON

TARPON

DAN: Tarpon
DUT: Tarpoen
FIN: Tarponi
GER: Tarpon
ITA: Tarpone
POL: Tarpon, elops
POR: Tarpão, peixe-prata-do-atlântico
RUS: Элопсовые; тарпоновые
SPA: Tarpón, pez lagarto
SWE: Tarpon

For (b) and (c) see also separate entries.

Pour (b) et (c) voir aussi cette rubrique

ELOPIDAE

(Pacific/Atlantic/Freshwater – N.America)

Also used: TEN POUNDER

(Pacifique/Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Aussi utilisé: GRANDES ÉCAILLES

Tarpon atlanticus or/ou *Megalops atlantica* (a)

(Atlantic)

Also called + SILVERFISH.

TARPON ARGENTÉ

(Atlantique)

Elops saurus (b)

+ LADYFISH
(Atlantic)

+ GUINÉE-MACHÈTE
(Atlantique)

Elops affinis (c)

+ MACHETE

(Pacific/Freshwater)

Captured mainly by sport fishing.

+ GUINÉE-MACHÈTE DU PACIFIQUE

(Pacifique/Eaux douces)

Principalement pêche sportive.

1069

TATAMI-IWASHI

(Japan)

TATAMI-IWASHI

(Japan)

Larval fish of sardine or anchovy dried in a square frame, the product looks like a sheet of paper.

Larves de sardines ou d'anchois, séchées à l'intérieur d'un châssis de forme carrée; le produit a l'aspect du papier.

1070

TAUTOG

MATIOTE NOIRE

Tautoga onitis

(Atlantic/U.S.A.)

Belonging to the family Labridae (see + WRASSE).

(Atlantique/E.U.)

De la famille des Labridae (voir + LABRE).

1071

TENCH

TANCHE

DAN: Suder
DUT: Zeelt
FIN: Suutari
GER: Schlei
GRE: Glinia
ICE: Grunnungur
ITA: Tinca
NOR: Suter, sudre
POL: Lin
POR: Tenca
RUS: Линь
SCC: Linjak
SCR: Linjak
SPA: Tenca
SWE: Sutare, lindare
TUR: Kadife balığı, yeşil sazan

Tinca tinca

(Freshwater – Europe/Australia)

Belongs to the family Cyprinidae (see + CARP).

(Eaux douces – Europe/Australie)

De la famille des Cyprinidae (voir + CARPE).

Marketed

fresh, frozen, also canned (in sauces or in aspic).

Commercialisé

fraîche, surgelée, également en conserve (en sauces ou en aspic).

1072

TENGUSA

(Japan)

TENGUSA

(Japan)

KOR: 멸치속, myeolchisok

Gelidium spp. of edible seaweed.

Espèce Gelidium d'algues comestibles.

1073

TERRAPIN**TORTUE
AMÉRICAINÉ**

DAN: Skildpadde
 DUT: Moerasschildpad
 GER: Salzsumpfschildkröte
 ITA: Testuggine
 POL: Żółw amerykański
 POR: Tartaruga
 RUS: Чепепахи
 SCC: Jestiva kornjača
 SCR: Jestiva kornjaca
 SPA: Tortuga comestible

MALACLEMYS spp.

Edible turtles (U.S.A.)

Tortues comestibles (E.U.)

1074

THICKBACK SOLE**SOLE PERDRIX**

DUT: Franse tong
 GER: Bastardzunge
 GRE: Glossa
 ITA: Sogliola variegata
 POL: PREGATKA
 POR: Azevia raçada
 RUS: Изменчивая короткоперая солея
 SCC: List prugavac
 SCR: List prugavac
 SPA: Golleta

Microchirus variegatus

(Atlantic/Mediterranean)
 Also called BASTARD SOLE,
 LUCKY SOLE, VARIEGATED
 SOLE, THICKBACK.

(Atlantique/Méditerranée)

Marketed
fresh.Commercialisé
fraîche.

1075

THORNBACK RAY**RAIE BOUCLÉE**

DAN: Sømrokke
 DUT: Stekelrog
 FIN: Okarausku
 GER: Nagelrochen
 GRE: Sálahi, raía, vátos
 ICE: Dröfnuskata
 ITA: Razza chiodata
 KOR: 가오리과, gaorigwa
 NOR: Piggs skate
 POL: Raja nabijana
 POR: Raia-lenga, raia-pinta

RUS: Колючий скат, морская лисица
 SCC: Kamenica, raža
 SCR: Raža kamenjarka
 SPA: Raya de clavos, raya común
 SWE: Knaggrocka
 TUR: Vatoz

Raja clavata

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called MAIDEN RAY or
ROKER.

See also + RAY and + SKATE. Voir + RAIE.

1076

THREADFIN**BARBURE ou
CAPITAINE**

FIN: Rihmaevä
 GER: Fingerfisch
 JPN: Tsubamekonoshiro
 KOR: 날가지승어과, nalgajisungeogwa
 POL: Wiciak
 POR: Barbudo
 RUS: Пальцеперые
 SWE: Trådfisk

POLYNEMIDAE

(Atlantic/Pacific – N.America)

(Atlantique/Pacifique –
Amérique du Nord)***Polydactylus approximans (a)***

PACIFIC THREADFIN

BARBURE BOBO
(Pacifique)***Polydactylus octonemus (b)***

ATLANTIC THREADFIN

BARBURE À HUIT BARBILLONS
(Atlantique)***Polydactylus quadrifilis (c)***

(Atlantic centre-east)

GROS CAPITAINE
(Atlantique centre-est)

In Australia 'THREADFIN'
 refers also to Eleutheronema
 spp., e.g. GIANT THREADFIN
 (Eleutheronema tetradactylum),
 belonging to the family
 Polynemidae.

En Australie désigne aussi
 les espèces Eleutheronema,
 ex.: Eleutheronema
 tetradactylum, de la famille
 des Polynemidae.

1077

THREAD HERRING**CHARDIN****OPISTHONEMA spp.**

(Atlantic/Pacific – N.America)
 Belong to the family
 Clupeidae.

(Atlantique/Pacifique –
Amérique du Nord)
 De la famille des Clupeidae.

Opisthonema libertate (a)

PACIFIC THREAD HERRING

CHARDIN DU PACIFIQUE
(Pacifique)***Opisthonema oglinum (b)***

ATLANTIC THREAD HERRING

CHARDIN FIL
(Atlantique)

1078

**THREEBEARD
ROCKLING****MOTELLE
COMMUNE**

DAN: Tretrådet havkvabbe
DUT: Driedadige meun
FIN: Rantamade
GER: Dreibärtelige Seequappe
GRE: Gaidouropsaro
ICE: Blettabyrfill
ITA: Motella
NOR: Tretrådet tangbrosme
POL: Motela trójwąsa
POR: Laibeque
RUS: Обыкновенная галера, обыкновенный трехусый налим
SCC: Ugorova majka
SCR: Ugorova mater
SPA: Lota, mollareta
SWE: Tretömmad skärklänga
TUR: Gelinck balığı

Gaidropsarus vulgaris* or/ou *Onos tricirratu

(Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)
Belonging to the family De la famille des *Gadidae*
Gadidae (see also + ROCKLING). (voir aussi + MOTELLE).
Also called WHISTLER.

1079

THRESHER SHARK**RENARD DE MER**

DAN: Rævehaj
DUT: Voshaai
FIN: Kettuhai
GER: Fuchshai, Drescher
GRE: Skylópsaro, aleposkylos
ITA: Squalo volpe
JPN: Onagazame, maonaga
KOR: 환도상어속, hwandosangeosok
NOR: Revehaj
POL: Kosogon
POR: Tuburão-raposo, Zorra
RUS: Лисьи акулы
SCC: Psina lisica
SCR: Psina lisica
SPA: Pez zorro
SWE: Rävhaj
TUR: Sapan balığı

ALOPIIDAE***Alopias vulpinus***

(Cosmopolitan) (Cosmopolite)
Also called FOX SHARK, en particulier
GRAYFISH, SEA FOX, Aussi appelé REQUIN-
SLASHER, SWIVEL TAIL. RENARD.
See also + SHARK. Voir aussi + REQUIN.

1080

TIGER SHARK**REQUIN-TIGRE
COMMUN**

DAN: Tigerhaj
DUT: Tijgerhaai
FIN: Tiikerihai
GER: Tigerhai
GRE: Carcharias
ITA: Squalo tigre

JPN: Itachizame
KOR: 범상어, beomsangeo
NOR: Tigerhai
POL: Rekin tygrysi
POR: Tubarão-tigre
SWE: Tigerhaj

Galeocerdo cuvieri

(Atlantic/Pacific – N.America) (Atlantique/Pacifique –
Amérique du Nord)
Also called LEOPARD SHARK. De la famille des
Belongs to the family *Carcharhinidae*
Carcharhinidae (voir + REQUIN – TIGRE).
(see + REQUIEM SHARK).

1081

TIGHT PACK

(U.S.A.)

Gutted alewives, cured in strong brine for a week or more, packed in barrels with dry salt and marketed as a dry salted product; also called HARD CURE or VIRGINIA CURE. Similar product in Canada: PICKLED ALEWIVES. See + ALEWIFE. Gaspareaux vidés, mis dans une saumure concentrée pendant au moins une semaine, et mis en barils avec du sel sec; commercialisé comme produit salé à sec. Produit semblable au Canada: PICKLED ALEWIVES. Voir + GASPAREAU.

1082

TILAPIA**TILAPIA**

DUT: Tilapia
FIN: Tilapia
GER: Tilapie
GRE: Tilapia
ITA: Tilapia
JPN: Telapia
KOR: 틸라피아속, tilrapiasok
POL: Tilapia
POR: Tilápia
RUS: Тилпии
SWE: Munruvare

TILAPIA spp.

(Freshwater-Africa/Far East) (Eaux douces-Afrique/
Extrême-Orient)

Tilapia nilotica

(Freshwater/Nile) (Eaux douces/Nil)
Known as BULTI or BOLTI Connu sous le nom de BULTI
(Egypt). ou BOLTI (Egypte).
Cultured in ponds in many Cultivé en étangs dans de
tropical countries. nombreux pays tropicaux.

1083

TILEFISH**TILE
(Canada)**

DUT: (a) Tegelvis
FIN: Tiilikalla
POL: Latilus
POR: Peixe-paleta
RUS: Кафельниковые, бранквиловые

BRANCHIOSTEGIDAE

(Cosmopolitan) (Cosmopolite)
Also known as BLANQUILLO.

Lopholatilus chamaelonticeps (a)

TILEFISH (Atlantic – N.America)
TILE CHAMEAU (Atlantique – Amérique du Nord)

Caulolatilus cyanops (b)

BLACKLINE TILEFISH (Atlantic – N.America)
TILE À RAIE NOIRE (Atlantique – Amérique du Nord)

Caulolatilus princeps (c)

OCEAN WHITEFISH (Pacific – N.America)
TILE FIN (Pacifique – Amérique du Nord)

Caulolatilus microps (d)

BLUELINE TILEFISH (Atlantic/North America) (Atlantique/Amérique du Nord)

Prolatilus jugularis (e)

(Pacific – S.America) (Pacifique – Amérique du Sud)

1084**TINABAL**

(Philippines)

Fish product similar to + BAGOONG, but with minor variations.

TINABAL

(Philippines)

Produit semblable au + BAGOONG, avec quelques différences mineures.

1085**TINAPA**

(Philippines)

Herring-like fish, whole or gutted, dipped fresh into boiling brine and then smoked; usually made from TUNSOY, LAPAD and TAMBAN OIL SARDINE (all *Sardinella* spp.)
See + SARDINELLA.

TINAPA

(Philippines)

Poisson de l'espèce des *Sardinelles*, semblable au hareng, entier ou vidé, plongé dans une saumure bouillante et ensuite fumé.
Voir + SARDINELLE.

1086**TJAKALANG**

(Indonesie)

KOR: 가다랑어, gadarangeo

Skipjack (*Euthynnus pelamis*) or similar spp. eaten fresh, or dried and salted, locally.

Listao (*Euthynnus pelamis*) ou espèces voisines consommées fraîches, ou salées et séchées pour la consommation locale.

1087**TOHEROA****Paphies ventricosa**

(New Zealand) (Nouvelle-Zélande)
Edible mollusc, sometimes canned. Mollusque comestible, parfois mis en conserve.

1088**TÔKAN-HIN**

(Japan)

TÔKAN-HIN

(Japan)

Product dried after removing water by repeated freezing and thawing; e.g. TÔKAN-DARA (cod filets processed this way).
See + FREEZE DRYING.

Produit séché après élimination de l'humidité par congélations et décongélations répétées; ex.: TÔKAN-DARA (filets de morue ainsi traités).
Voir + CRYODESSICATION.

1089**TÔMALLEY****TÔMALLEY**

Edible by-products of lobster, as e.g. roe, scraps of meat, etc., which have not been ground to a smooth consistency (Canada); may be minced and canned, used in lobster paste

Sous-produits comestibles du homard, tels que œufs, miettes de chair etc., laissés tels quels (Canada); peuvent être hachés et mis en conserve, ou servir dans la fabrication de pâte de homard.

1090**TOMCOD****POULAMON**

GER: Tomcod
POL: Tomkod
POR: Tomecode
RUS: Томкоды
SWE: Frostfisk, tomcod

MICROGADUS spp.

(Atlantic/Pacific – N.America) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
(i) Belonging to the family Gadidae. (i) De la famille des Gadidae.

Microgadus tomcod (a)

ATLANTIC TOMCOD POULAMON ATLANTIQUE.

Microgadus proximus (b)

PACIFIC TOMCOD POULAMON PACIFIQUE (Pacifique)

(ii) Name also used for + WHITE CROAKER

(iii) (*Genyonemus lineatus*) belonging to the family Sciaenidae (see + CROAKER or + DRUM).

1091

TOM KHO

(Vietnam)

Shrimp cooked in saturated brine and dried in the sun.

TOM KHO

(Vietnam)

Crevettes cuites dans une saumure concentrée et séchées au soleil.

1092

TONGUE**LANGUE**

(i) Name used for + COMMON SOLE (*Solea vulgaris vulgaris* or *Solea solea*). (i) Voir + SOLE COMMUNE.

(ii) See + FISH TONGUE. (ii) Voir + LANGUE DE POISSON.

1093

TONNO

(U.S.A.)

DUT: Tonijn in olie
 FIN: Tonnikalasäilykeöljyssä
 GRE: Tónnos consérva
 ITA: Tonno all'olio d'oliva
 KOR: 고등어과, godeungeogwa
 POR: Atum em conserva
 SCC: Tunj u konzervi
 SCR: Konzervirani tunj – tunj u konzervi
 SPA: Carne de atún en conserva
 TUR: Ton

Canned TUNA meat, more heavily salted than usual and packed in olive oil.

Chair de THON en conserve, plus salée qu'à l'ordinaire et recouverte d'huile d'olive.

1094

TOPE**REQUIN-HÂ, HA, HAT, HAST**

DAN: Gråhaj
 DUT: Ruwe haai
 FIN: Harmaahai
 GER: Hundshai
 GRE: Galéos drossitis
 ITA: Canesca
 NOR: Gråhai
 POL: Zarczak szary
 POR: Perna-de-moça
 RUS: Стайная акула, (атлантическая) суповая акула
 SCC: Pas butor
 SCR: Pas butor
 SPA: Cazón, tollo
 SWE: Gråhaj, bethaj, hästörje
 TUR: Camgöz balığı

Galeorhinus galeus

(N.E. Atlantic/Mediterranean)
 Belongs to the shark family (see + REQUIEM SHARK), but also commonly referred to as dogfish (see + DOGFISH).

(Atlantique N.E./Méditerranée)
 De la famille des requins (voir + MANGEUR D'HOMMES), mais aussi fréquemment désigné comme aiguillat (voir + AIGUILLAT).

1095

TOPKNOT**TARGEUR**

DAN: Hårhvarre
 DUT: Gevlekte griet
 FIN: Kalliokampela
 GER: Zwergbutt
 ICE: Skjálgi
 ITA: Rombo camaso
 NOR: Bergvar
 POL: Ptera
 POR: (b) Turbo-ornado
 RUS: Пятнистые топкнот
 SWE: Bergvar

Zeugopterus punctatus

(N. Atlantic) (Atlantique Nord)
 Also called BASTARD BRILL, BROWNY, COMMON TOPKNOT, MULLER'S TOPKNOT; BLOCH'S TOPKNOT.
 See also + NORWEGIAN TOPKNOT.

1096

TOP SHELL

GRE: Tróchos
 ITA: Cornetto
 JPN: Sazae
 KOR: 밤고동과, bamgodungwa
 POL: Skrep (małz)
 RUS: Однозубка завитая
 SCC: Vrsta školjke
 SCR: Ogrc
 SPA: Caracol gris, caramujo
 SWE: Snäcka

Monodonta turbinata (a)

(Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)

Turbo cornutus (b)

(Japan) (Japon)

Marketed

fresh or canned.

Commercialisé

frais ou en conserve.

1097

TORSK

KOR: 대구속, daegusok

Le terme 'TORSK' s'applique:

(i) Scandinavian name for + COD (*Gadus morhua*).

(i) En Scandinavie au + CABILLAUD (*Gadus morhua*).

(ii) Alternative english name for + TUSK (*Brosme brosme*).

(ii) En Grande Bretagne terme alternatif pour le + BROSME (*Brosme brosme*).

1098

TRAN OIL

DUT: Traan
 FIN: Kala-tai merieläinöljy, traani
 GER: Tran
 ICE: Sjalfrunnið lýsi
 ITA: Olio de pesce
 NOR: Tran
 POL: Tran
 POR: Óleo de peixe em decomposição
 RUS: Рыбий жир
 SCC: Riblje ulje
 SCR: Trani
 SPA: Aceite de pescado
 SWE: Tran

Oil obtained from fish and aquatic animals by allowing them to decompose. The term 'tran', in various languages also applies to the uncleaned fish fat or fish oil, see + FISH OIL.

Huile obtenue à partir de poissons et animaux aquatiques en les laissant se décomposer. Le terme 'tran', en différentes langues, s'applique aussi aux graisses ou huiles de poisson non purifiées; voir + HUILE DE POISSON.

1099

TRASH FISH

(N.America)

POISSON DE REBUT

(Amérique du Nord)

DAN: Industrifisk (foderfisk)
 DUT: Voeris, industrievis
 FIN: Rehukala
 GER: Futterfisch, Industriefisch
 ICE: Tros
 NOR: Skrapfisk
 POL: Ryba paszowa, Przemysłowa na mączkę
 POR: Peixe de refugio
 RUS: Рыба кормовая, производство муки
 SCC: Odpadna riba
 SCR: Odpadna riba
 SWE: Skrapfisk

Fish or quantities of mixed species, incidentally caught and unwanted for human consumption; also used synonymously to + INDUSTRIAL FISH. See also + FISH WASTE.

Poissons d'espèces mélangées, non triés, refusés pour la consommation humaine; synonyme de + INDUSTRIAL FISH. Voir aussi + DÉCHETS DE POISSON.

1100

TRASSI UDANG

(Indonesia)

TRASSI UDANG

(Indonésie)

DUT: Trassi
 FIN: Fermentoitu katkaraputahna, trassi

Fermented shrimp paste; also called BELACHAN. Similar product see + SHIOKARA (Japan).

Pâte de crevettes fermentée; appelée encore BELACHAN. Produit semblable au Japon, le + SHIOKARA.

1101

TREPANG

(Malaysia, Philippines)

TREPANG

(Malaisie, Philippines)

DAN: Trepang
 DUT: Tripang
 FIN: Merimakara
 GER: Trepang
 ITA: Trepang
 JPN: Hoshi-namako
 POL: Trepang (strykowy)
 POR: Holotúria
 RUS: Трепанг
 SPA: Trepang
 SWE: Sjögurka

+ SEA CUCUMBER, gutted, boiled and dried, sometimes also smoked.

+ HOLOTHURIE (bêche-de-mer) vidée cuite à l'eau bouillante et séchée, parfois fumée.

1102

TREVALLA

Name used in Australia for some members of the family *Centrolophidae*. DEEPSEA TREVALLA is particularly used for *Hyperoglyphe antarctica*, called BLUENOSE in New Zealand. See also + WAREHOU.

Nom utilisé en Australie pour quelques membres de la famille des *Centrolophidae*. DEEPSEA TREVALLA (anglais) est particulièrement utilisé pour l'*Hyperoglyphe antarctica*, appelé BLUE-NORSE (ang.) en Nouvelle-Zélande. Voir + WAREHOU (anglais).

1103

TREVALLY**CARANGUE AUSTRALIENNE**

ITA: Leccia stella, carangidi
 JPN: Shima aji
 KOR: 출전갱이, juljeongaengi
 POR: Xareu
 SPA: Caballa

Name used in Australia and New Zealand for *Caranx spp.*, which are also generally named + JACK; for example:

***Caranx sexfasciatus* (a)**

GREAT TREVALLY

CARANGUE VORACE

***Pseudocaranx dentex* (b)**

SILVER TREVALLY

(Indo-Pacific)
 Known as TREVALLY in New Zealand.

Connu sous le nom de TREVALLY (anglais) en Nouvelle-Zélande.

Marketed

fresh or frozen fillets, sometimes smoked.

Commercialisé

sous forme de filets frais ou congelés, parfois fumés.

1104

TRIGGERFISH**BALISTE**

DUT: (a) Trekkervis
 FIN: Säppikala
 GER: Drückerfisch
 GRE: Gourounópsaro
 ITA: Pesce balestra
 JPN: Mongarakawahagi
 POL: Rogatnica
 POR: Cangulo
 RUS: Спинороговые
 SCC: Kostorog
 SCR: Kostorog, mihača
 SPA: Pez ballesta
 SWE: Tryckarfisk, filfisk
 TUR: Çütre balığı

Generally refers to Balistidae (North America) which are also named + FILEFISH. Various species, e.g.:

Espèces de la famille de Balistidae.

Balistes carolinensis or/ou Balistes capriscus (a)

GRAY TRIGGERFISH
 (Atlantic)

BALISTE CAPRI
 (Atlantique)

Balistes punctatus (b)

SPOTTED TRIGGERFISH
 (Atlantic)

BALISTE À TACHES BLEUES
 (Atlantique)

Xanthichthys mento (c)

REDTAIL TRIGGERFISH
 (Pacific)

(Pacifique)

See also + FILEFISH.

Voire aussi + ALUTÈRE.

1105

TRIMMING**PARAGE**

DAN: Afpuksning
 DUT: Bijwerken
 FIN: Kalan trimmausliha
 GER: Beschneiden, Trimmen
 ICE: Snyrting
 KOR: 연어병치숙, yeoneobyongchisok
 NOR: Renskjæring
 POL: Docinanie fileta
 POR: Amanhar
 RUS: Очищение рыбы от внутренностей
 SWE: Trimming, putsning
 TUR: Ayıklamak

Removal of inedible parts or anything which could spoil the appearance.

Enlèvement des parties non comestibles ou de tout ce qui pourrait nuire à la présentation.

1106

TRIPLETAIL**CROUPIA ROCHE**

KOR: 백미돔, baekmidom

Lobotes surinamensis

(Warmer parts of Atlantic, Mediterranean, Japan)

(Parties chaudes de l'Atlantique, Méditerranée, Japon)

1107

TROCHUS**TROQUE**

DUT: Tolkuren
 GER: Kreiselschnecke
 GRE: Tróchos óstrakon
 ITA: Trocus
 JPN: Takasegai
 KOR: 바퀴밥고동속, bakwibamgodungsok
 POL: Skręp trochus (małż)
 RUS: Брюхоногий моллюск

TROCHUS spp.**Trochus niloticus**

TROCHUS SHELL
 (Australia)

TROQUE
 (Australie)

1108

TRONÇON**TRONÇON**

(France)

DUT: Moot
 ITA: Trancia
 POR: Posta de peixe
 TUR: Trança

Portion of fish cut perpendicularly to the back-bone; should have a thickness of at least the width. Also called 'DARNE' (french) which particularly refers to portions of TUNA, STURGEON, HAKE and SALMON. See also + STEAK and + ROUELLES.

Morceau de poisson coupé perpendiculairement à l'arête centrale et dont l'épaisseur doit être au moins égale à la largeur. Appelé encore 'DARNE', terme qui s'applique particulièrement au THON à L'ESTURGEON, au MERLU et au SAUMON. Voire aussi + TRANCHE et + ROUELLES.

1109

TROUT**TRUITE**

DAN: Ørred
 DUT: (a) Regenboogforel (b) Zeeforel
 FIN: (a) Kirjolohi (b) Taimen, meritaimen (c) Punakurkkulohi
 GER: Forelle
 GRE: Pestrophia
 ICE: Urriöfl
 ITA: Trota
 JPN: Masu
 KOR: 송어, songeo
 NOR: Aure, ørret
 POL: (a) Pstrąg tęczyowy (b) Troć (c) Łosoś clarka
 POR: Truta
 RUS: Лососи
 SCC: Pastrmka
 SCR: Pastrva
 SPA: Trucha
 SWE: (a) Regnbåge, regnbågslox (b) Öring (c) Strupsnitsöring
 TUR: Alabalık

SALMO spp.

(i) Most important are:

(i) Dont les principales sont:

Salmo gairdnerii or/ou Salmo irideus (a)

+ RAINBOW TROUT
 (Atlantic/Freshwater/Pacific)
 N.America; also called
 STEELHEAD TROUT.

+ TRUITE ARC-EN-CIEL
 (Atlantique/Eaux douces/
 Pacifique)

Salmo trutta (b)**+ SEA TROUT**

(Atlantic/Freshwater – N.America/Europe)
In N.America called BROWN TROUT. In the U.K. BROWN TROUT signifies *Salmo trutta* which has spent all its life in fresh water, while SEA TROUT or SALMON TROUT have spent part of their lives in sea waters.

+ TRUITE D'EUROPE

(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord/Europe)
Au R.U. la TRUITE BRUNE signifie *Salmo trutta* qui a passé toute sa vie dans l'eau douce tandis que la TRUITE DE MER ou la TRUITE SAUMONÉE ont passé une partie de leur vie dans l'eau de mer.

Salmo clarki (c)**CUTTHROAT TROUT**

(Pacific/Freshwater – N.America)

TRUITE

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Salmo aguabonita (d)**GOLDEN TROUT**

(Freshwater – N.America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Salmo gilae (e)**GILA TROUT**

(Freshwater – N.America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Marketed

Main marketed forms are as follows:

Fresh: whole, gutted or ungutted.

Frozen: whole gutted, breaded boneless (U.S.A.).

Smoked: whole gutted, also filleted, hot-or cold-smoked.

Canned: grilled in butter.

Paste: smoked trout paste. See also + SALMON.

(ii) The name TROUT is also used in connection with + CHAR (*Salvelinus* spp.) which belongs to the same family Salmonidae.

Commercialisé

Principales formes de commercialiation

Frais : entier, vidé ou non.

Congelé : entier, vidé, sans arête et pané

Fumé : entier et vidé, ou en filets; fumé à chaud ou à froid.

ConsERVE : grillé, au beurre.

Pâte : Pâte de truite fumée.

Voir aussi SAUMON

(ii) On appelle parfois TRUITE certaines espèces *Salvelinus* (+ OMBLE) qui appartiennent à la même famille, les Salmonidae.

mixture of soya sauce and sugar; usually preceded by the name of the fish, e.g. NORI-TSUKUDANI (from laver).
Similar products are: KAKUNI (from diced skipjack or tuna meat).
AMENI (from pond smelt, sand lance, etc), cooked in soya sauce with sugar and AME, a sweet millet jelly; usually preceded by the name of the fish.

dans un mélange de sauce de soja et de sucre; habituellement précédé par le nom du poisson utilisé, ex: NORI-TSUKUDANI (algues).
Produits similaires: KAKUNI (à base de chair de thon ou de thonine coupée en dés).
AMENI (à base d'éperlans, de lançons, etc.), cuits dans de la sauce de soja, du sucre et de l'AME, gelée de millet sucré, généralement précédé par le nom du poisson utilisé.

1112**TUNA HAM**

(Japan)

TUNA HAM

(Japan)

DUT: Tonijnworst
FIN: Savutonnikalammakara
GER: Tunfischwurst
GRE: Avgó tónnou
ITA: Salsicce affumicate di tonno
JPN: Tsuna hamu
KOR: 가다랑어, gadarangeo
POL: Tuńczykowa szynka
POR: Salsichas de atum
RUS: Мясо тунца
SPA: Salchichas ahumadas de atún

Smoked fish sausage; the encased mixture of tuna meat, salt, sugar, starch and spices is smoked for 12 hours before vacuum packaging; commonly packed in cylindrical or square plastic casings.

Saucisse de poisson fumée: le mélange de chair de thon, sel, sucre, amidon et épices est mis en boyau et fumé pendant 12 heures avant d'être conditionné sous vide: généralement présenté en emballages plastiques de forme cylindrique ou carrée.

1110**TRUMPETER****MORUE DE SAINT PAUL****Latris lineata**

(Australia/New Zealand)

Also called STRIPED TRUMPETER (family Latrididae).

In Australia TRUMPETER is also used as a name for other members of the family Latrididae.

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Famille des Latrididae. En Australie, TRUMPETER (anglais) est aussi utilisé comme nom pour d'autres membres de la famille des Latrididae.

1111**TSUKADANI**

(Japan)

Whole small fish, shellfish meat or seaweed cooked in

TSUKADANI

(Japan)

Petits poissons entiers, chair de crustacés ou algues cuits

1113**TUNA LINKS****SAUCISSES DE THON**

DUT: Tonijnaucisjsjes
FIN: Tonnikalammakara
GER: Tunfischwurstchen
ITA: Salsicce di tonno
KOR: 가다랑어, gadarangeo
POL: Kielbaski tuńczykowe
POR: Salsichas de peixe
RUS: Колбаски из тунца
SCC: Kobasice od tunjevine
SCR: Kobasica od mesa tunja
SPA: Salchichas de atún
TUR: Ton pastirması

Fish sausages made from tuna meat; may be cooked and frozen.
See + FISH SAUSAGE.

Saucisses de poisson à base de chair de thon; peuvent être cuites et surgelées.
Voir + SAUCISSE DE POISSON.

TUNA	THON
DAN: Tunfisk, tun	
DUT: Tonijn	
FIN: Tonnikala	
GER: Tun, Thunfisch	
GRE: Tónnos	
ICE: Túnfiskur	
ITA: Tonno	
JPN: Maguro-ruì	
KOR: 다랑어, darangeo	
NOR: Stjørje, (c) Makrellstjørje	
POL: (a) Tuńczyk biały, (b) Opastun, (c) Tuńczyk blekitnopletwy, (d) Tuńczyk złotopletwy, albakora, (e) Tuńczyk tongol, (f) Tuńczyk południowy, (g) Bonito, (i) Tunek wschodni	
POR: (a) Atum (g) Gaiado (h) Merma	
RUS: Тунцовые	
SCC: Tunj, tuna	
SCR: Tunj, tunji, tuna	
SPA: Atún	
SWE: Tonfisk (c) Tonfisk (h) Tunnina	
TUR: Ton balığı	

THUNNIDAE

(Cosmopolitan) (Cosmopolite)
 Also called TUNNY in U.K.
 This family includes:
 Thunnus (or synonymously Germa), Euthynnus, Kishinoella, Parathunnus, etc.
 Les principales espèces sont:
 Les principales espèces sont:
 The most important are:

Thunnus alalunga (a)

+ ALBACORE (Cosmopolitan)	+ GERMON (Cosmopolite)
------------------------------	---------------------------

Thunnus obesus (b)

+ BIGEYE TUNA (Cosmopolitan)	+ THON OBÈSE (Cosmopolite)
---------------------------------	-------------------------------

Thunnus thynnus (c)

+ BLUEFIN TUNA (Cosmopolitan)	+ THON ROUGE (Cosmopolite)
----------------------------------	-------------------------------

Thunnus albacares or/ou Thunnus zaccalles (d)

+ YELLOWFIN TUNA (Cosmopolitan)	+ ALBACORE (Cosmopolite)
------------------------------------	-----------------------------

Thunnus tonggol (e)

+ LONGTAILED TUNA (Indian Ocean)	+ THON MIGNON (Océan indien)
-------------------------------------	---------------------------------

Thunnus maccoyii (f)

+ SOUTHERN BLUEFIN TUNA (Australia/New Zealand)	+ THON ROUGE DU SUD (Australie/Nouvelle-Zélande)
--	---

Thunnus zaccalles

(Pacific)	(Pacifique)
-----------	-------------

Euthynnus pelamis (g)

+ SKIPJACK (Cosmopolitan)	+ BONITE À VENTRE RAYÉ (Cosmopolite)
------------------------------	---

Euthynnus alletteratus (h)

+ LITTLE TUNA (Atlantic/Méditerranéen)	+ THONINE COMMUNE (Atlantique/Méditerranée)
---	--

Euthynnus affinis (i)

+ KAWAKAWA (Indo-Pacific) In commercial practice, most of the larger Scombridae species are included in the term 'tuna', especially + BONITO (<i>Sarda spp.</i>) and to some extent + YELLOW TAIL (<i>Seriola spp.</i>), and + FRIGATE MACKEREL (<i>Auxis thazard</i>); in N.America the name might also refer to canned + HORSE MACKEREL (which is of the family <i>Carangidae</i> and not <i>Scombridae</i>).	+ THONINE ORIENTALE (Indo-Pacifique) Dans la pratique commerciale, la plupart des plus grosses espèces des <i>Scombridae</i> sont désignées sous le nom de 'thon', surtout les + BONITE (espèce <i>Sarda</i>), dans une certaine mesure les + SÉRIOLE (espèce <i>Seriola</i>) et l' + AUXIDE (espèce <i>Auxis thazard</i>). Usage non admis en France. En Amérique du Nord, le nom s'applique aussi au + CHINCHARD qui est un <i>Carangidae</i> et non un <i>Scombridae</i> .
--	--

Marketed

Fresh: whole, gutted, pieces of fillet.

Frozen: whole, gutted, pieces of fillet; also sausages.

Salted: filets of light meat, dredged in salt and packed in dry salt for several days then washed and air-dried.

Dried: see + FUSHI (Japan).

Semi preserved: spice-cured (Japan).

Canned: pieces of light meat fillet, cooked or uncooked, packed with salt and edible oil, in brine or with tomato sauce; also in jelly (aspic), with sauces or with spiced vegetables. The light meat pack for the canning industry comes from the BLUEFIN, the YELLOWFIN and the SKIPJACK; the most prized is the ALBACORE for the white meat pack. U.S. Standard packs of canned tuna: 1. Fancy solid pack. 2. Standard solid pack. 3. Chunk style or bite size. 4. Grated or shredded pack.

Delicatessen: tuna meat, either fresh or smoked, is used for a variety of prepared dishes, such as TUNA SAUSAGES, TUNA WIENERS, TUNA ROLL, TUNA LOAF, TUNA PASTE, etc. Also + KATSUBUSHI.

Roe: dry-salted and air-dried, see + BOTTARGA (Italy).
 vitamin; also for fish sausages.

Commercialisé

Frais : entier vidé; tranches de filet.

Congelé : entier, vidé, tranches de filet saucisses.

Salé : filets dépourvus de muscles rouges, saupoudrés de sel et mis dans du sel sec pendant plusieurs jours, puis lavés et séchés à air.

Séché : voir + FUSHI (Japon).

Semi-conserve : traité aux épices (Japon).

Conserve : tranches de filet dépourvues de muscles rouges, cuites ou crues, couvertes d'huile, au naturel ou à la sauce tomate; en aspic, en sauces ou avec des légumes épicés. La chair rose fournie aux conserveries provient du THON ROUGE, de L'ALBACORE et de la THONINE; la plus appréciée est celle du GERMON. Les normes E.U. de conserves de thon distinguent: 1. Thon entier. 2. Thon normal. 3. Tronçon. 4. Miettes.

Délicatesse : chair du thon, soit fraîche soit fumée, utilisée pour une grande variété de plats cuisinés tels que SAUCISSES DE THON, TUNA WIENERS, BOULETTES DE THON, PAIN DE THON, PÂTE DE THON, etc.

Rogue : salés à sec puis séchés à l'air, voir + BOTTARGA (Italie).
 vitamines; également utilisée dans les saucisses de poisson.

1115

TUNA SALAD	SALADE DE THON
DUT: Tonijnsalade	
FIN: Tonnikalasalaatti	
GER: Thunfish-Salat	
GRE: Tonosalata	
ICE: Túnfisksalat	
ITA: Insalata di tonno	

NOR: Stjørjesalat
 POL: Salátka tuńczykowa
 POR: Salada de atum
 RUS: Тунцовый салат
 SCC: Salata od tunjevine
 SCR: Tuni salata
 SPA: Ensalada de atun
 SWE: Tonfisksallad
 TUR: Ton salatası

Delicatessen product prepared from cooked tuna meat, vegetables, mayonnaise and seasoning; see + FISH SALAD.

Hors d'œuvre préparé à base de chair de thon cuite, de légumes, mayonnaise et assaisonnement; voir + SALADE DE POISSON.

1116

TURBOT

TURBOT

DAN: Pighvarre
 DUT: Tarbot
 FIN: Piiikkikampela
 GER: Steinbutt
 GRE: Rómbos-písci, kalkáni
 ICE: Sandhverfa
 ITA: Rombo chiodat
 NOR: Piggvar
 POL: Skarp, turbot
 POR: Pregado
 RUS: Турбо, большой ромб
 SCC: Oblić, rumbač, buturac
 SCR: Plat
 SPA: Rodaballo
 SWE: Piggvar
 TUR: Kalkan balığı

Psetta maxima

(i) (N.E. Atlantic)
 Also called BUTT, BREET, BRITT.
 In France only *Psetta maxima* may be labelled TURBOT.

Marketed

Fresh: whole, gutted; steaks; fillets with skin.

Frozen: whole, gutted; steaks; fillets with skin.

(i) (Atlantique Nord-Est)
 En France seule la *Psetta maxima* peut être commercialisée sous le nom de TURBOT.

Commercialisé

Frais : entier, vidé; tranches; filets avec la peau.

Gonçolé : entier, vidé; tranches; filets avec la peau.

Colistium nudipinnis

(ii) (New Zealand)
 Belonging to the family Pleuronectidae.

(iii) Name also used for various *Pleuronectidae* of the U.S. Pacific Coast, e.g. DIAMOND TURBOT (*Hypsosetta guttulata*) or SPOTTED TURBOT (*Pleuronichthys iteri*). See also + GREENLAND HALIBUT.

(ii) (Nouvelle-Zélande)
 Appartient à la famille des Pleuronectidae.

(iii) Nom employé aussi pour divers *Pleuronectidae* de la côte Pacifique.
 Voir aussi + FLETAN NOIR.

1117

TURRUM

KOR: 유전갱이속, yujeongaengisok

Carangoides emburyi

(Australia) (Australie)
 Belongs to the family Carangidae (see + JACK and + POMPANO). De la famille des Carangidae (voir + CARANGUE et + POMPANO).

1118

TURTLE

TORTUE

DAN: Skildpadde
 DUT: Zeeschildpad
 FIN: (a) Liemikilpikonna (c) Valekarettikilpikonna
 GER: Seeschildkröte
 GRE: Cheloni thalassia
 ICE: Skjaldbaka
 ITA: Tartaruga
 JPN: Kame, taimai
 KOR: 바다거북속, badageobuksok
 NOR: Skilpadde
 POL: Żółw morski
 POR: Tartaruga
 RUS: Морская черепаха
 SCC: Morska kornjača
 SCR: Kornjača morska, željva
 SPA: Tortuga
 SWE: Sköldpadda
 TUR: Deniz kaplumbağası

*CHELONIA spp.**Chelonia mydas* (a)

GREEN TURTLE TORTUE VERTE

Eretmochelys imbricata (b)

HAWKBILL TURTLE CAHOUANE

Caretta caretta (c)

LOGGERHEAD TURTLE CARETTE

Dermochelys coriacea (d)

LEA THERY TURTLE TORTUE-CUIR

PSEUDEMYIS spp. (e)

SLIDER

Marketed

Fresh: meat (from GREEN or LOGGERHEAD TURTLE); see + CALIPASH.

Frozen: meat (like fresh).

Canned: meat; fins; soup; stew.

Dried: meat.

Smoked: meat.

"TORTOISE" shell obtained from shells of HAWKBILL TURTLE (see e.g. + BEKKO); some shells of the edible turtles are used for making soup stock.

Commercialisé

Frais : chair (de la TORTUE VERTE et de la CARETTE); voir + CALIPASH.

Gonçolé : chair.

Conserve : chair, nageoires; soupe.

Séché : chair.

Fumé : chair.

L' "ÉCAILLE" provient des carapaces des tortues CAHOUANE (voir + BEKKÔ); certaines carapaces des tortues comestibles sont utilisées comme base de potages.

1119

TUSK

BROSME

DAN: Brosme
 DUT: Lom
 FIN: Keila
 GER: Lumb, Brosme
 ICE: Keila
 ITA: Brosmio
 NOR: Brosme
 POL: Brosma
 POR: Bolota
 RUS: Обыкновенный — менек
 SPA: Brosmio
 SWE: Lubbb, brosmie

Brosme brosme

(North Atlantic)
 Also known as + CUSK
 (N.America),
 which is also used in
 ICNAF statistics.
 Also called BRISMAK,
 TORSK, MOONFISH.
 Belongs to the family
Gadidae.

Marketed

Fresh: whole, gutted; fillets
 with or without skin.

Frozen: fillets.

Smoked: cold-smoked
 fillets, with or without skin.

Salted: headed, gutted, split
 and either wet-salted or
 dry-salted and dried.

(Atlantique Nord)
 De la famille des *Gadidae*.

Commercialisé

Frais : entier, vidé; filets
 avec ou sans peau.

Congelé : filets.

Fumé : filets fumés à froid,
 avec ou sans peau.

Salé : étêté, vidé, tranché et
 salé en saumure ou à sec
 puis séché.

1120

TUYO

(Philippines)

TUYO

(Philippines)

KOR: 촉수과, choksugwa

Dried product made from
 tunsoy or lapad (*Sardinella*
spp.), brine salted whole, and
 sun dried.
 See + SARDINELLA.

Produit séché à base de
 tunsoy ou de lapad (espèces
Sardinella) salé entier en
 saumure puis séché au
 soleil.
 Voir + SARDINELLE.

1121

TWAITE SHAD

ALOSE FEINTE

DAN: Stavsild, stamsild
 DUT: Fint, meivis
 FIN: Täpläsilli
 GER: Finte, Maifisch
 GRE: Frissa
 ICE: Augnasild
 ITA: Cheppia
 NOR: Stamsild
 POL: Aloza parposz
 POR: Savelha, saboga
 RUS: Финта
 SCC: Lojka
 SCR: Lojka
 SPA: Saboga
 SWE: Staksill
 TUR: Tirsi balığı, dişli tirsi

Alosa fallax fallax

(Atlantic)

(Atlantique)

Alosa fallax nilotica or/ou Alosa finta

(Mediterranean)

(Méditerranée)

Also called MAID.

Voir + ALOSE.

U

1122

UNDULATE RAY

RAIE BRUNETTE

DUT: Golfrog
 FIN: Aaltorausku
 GER: Bänderrochen
 GRE: Salahi, raia
 ITA: Razza ondulata
 KOR: 가오리과, gaorigwa
 POL: Raja bruzdowana
 POR: Raia-curva
 RUS: Мозаичный скат
 SCC: Prugasta raža
 SCR: Raža vijopruga
 SPA: Raya mosaica
 SWE: Brokrocka
 TUR: Vatoz

Raja undulata

(N. Atlantic – Europe)

(Atlantique Nord – Europe)

Also called + PAINTED RAY
 which also refers to *Raja*
microcellata.

See also + RAY and + SKATE. Voir + ALOSE.

1123

UO-MISO

(Japan)

Fermented fish paste, prepared from boiled, dried white meat of cod, kneaded, mixed with soy 'bean paste' (MISO), sugar, + MIRIN and starch; often sold as canned product.

Also other species used, e.g. sea-bream (TAI-MISO), crucian carp (FUNA-MISO), + GYOMISO.

UO-MISO

(Japan)

Pâte de poisson fermenté, préparée avec la chair blanche du cabillaud bouillie, séchée puis pétrie et mélangée avec du MISO (pâte de soja), du sucre, du + MIRIN et de l'amidon; vendu souvent en conserve. D'autres espèces sont également utilisées, comme le pagre (TAI-MISO), la carpe (FUNAMISO), + GYOMISO.

V

1124

VENDACÉ

CORÉGONE BLANC

DAN: Heltling
 DUT: Kleine marene
 FIN: Muikku
 GER: Kleine Maräne
 GRE: Korégonos
 ITA: Coregono bianco
 KOR: 우례기속, uraegisok
 NOR: Lagesild
 POL: Sielawa
 POR: Coregono branco
 RUS: Европейская ряпушка, рипус, килец
 SWE: Siklöja

Coregonus albula

(Freshwater – Europe)

Roe is used for preparing a caviar substitute in Sweden ('LÖJROM').

See also + WHITEFISH.

(Eaux douces – Europe)

La roque sert à la préparation d'un succédané de caviar en Suède ('LÖJROM').

Voir aussi + CORÉGONE.

1125

VENTRÈCHE

(France)

ITA: Ventresca, tarantello
 POR: Ventresca
 SCR: Ventreska
 SPA: Ventresca

(i) Region of the abdomen in which the muscles divide into lamella separated by fatty inclusions. Only applied to *Thunnidae*.

(ii) In Italy 'Ventresca' is also a product: belly strips of tuna cooked in brine and packed with olive oil in barrels or cans. 'VENTRESCA' designates the products from albacore, and 'TARANTELO' from bluefin tuna.

(i) Région de l'abdomen dans laquelle les muscles s'effilent en lamelles séparées par des inclusions grassieuses. S'applique exclusivement au thon et espèces voisines.

(ii) En Italie 'Ventresca' est un produit : lamelles ventrales de thon cuites en saumure et couvertes d'huile d'olive, mises en boîtes ou en barils. 'VENTRESCA' désigne le produit à base de germon, et 'TARANTELO' celui à base de thon rouge.

1126

VINEGAR CURED FISH

POISSON AU VINAIGRE

DAN: Syresaltet or marineret fisk
 DUT: In azijn ingelegde vis
 FIN: Marinoitu kala
 GER: Marinade
 GRE: Marináta
 ICE: Ediksöltuð sild
 ITA: Pesce all'aceto
 JPN: Suzuke
 NOR: Eddikbehandlet fisk
 POL: Ryba w zalewie octowej
 POR: Peixe preparado em vinagre
 RUS: Рыба консервированная в уксусе
 SCC: Riba obrađena sirćetom
 SCR: Obradjena riba octom
 SPA: Pescado en vinagre
 SWE: Marinerad fisk
 TUR: Sirkeye yatirilmis balik

Fish preserved in a medium containing vinegar and salt, with or without spices.

SEMI-PRESERVE.

See also + ACID CURED FISH, + MARINADE, + SAUERLAPPEN (Germany).

Poisson conservé dans un milieu contenant du vinaigre et du sel, avec ou sans épices.

SEMI - CONSERVE.

Voir aussi + ACID CURED FISH, + MARINADE, + SAUERLAPPEN (Allemagne).

1127

VIZIGA

(C.I.S.)

Dried food delicacy in C.I.S. and Asia, made from spinal cords of dried sturgeon.

VIZIGA

(C.E.I.)

Hors d'oeuvre séché, préparé en C.E.I. et en Asie avec des moelles épineuses d'esturgeons séchés.

W

1128

WACHNA COD

MORUE ARCTIQUE

FIN: Navaga
GER: Navaga
KOR: 빨간대구속, ppalgandaegusok
POL: Nawaga, wachnia
POR: Bacalhau-ártico
RUS: Северная навага
SWE: Navaga

Eleginus navaga or/ou *Gadus navaga* (a)

(N. Atlantic/White Sea) (Atlantique Nord/Mer Blanche)

Eleginus gracilis (navaga) or/ou *Gadus gracilis* (b)

(N. Pacific) (Pacifique Nord)

Also called NAVAGA,
ARCTIC COD;
the latter name might also
refer to *Boreogadus saida*
(+ POLAR COD).

See also + COD. Voir + CABILLAUD.

1129

WAHOO

THAZARD BATARD

FIN: Raitamakrilli
GER: Peto, Wahoo
JPN: Kamasusawara
KOR: 꼬치삼치, kkothisamchi
POL: Solandra
POR: Serra da India, Cavala-da-India
RUS: Колючая пелагида, ваху, пето

Acanthocybium solanderi

(Atlantic/Pacific – America/
South Africa)

Belonging to the family
Scombridae; similar to
MACKEREL;
also called PETO.

(Atlantique/Pacifique –
Amérique/Afrique du Sud).

De la famille des *Scombridae*;
semblable au MAQUEREAU.

Marketed

fresh, salted or spice-cured
(slices of meat).

Commercialisé

frais, salé ou traité aux
épices (tranches).

1130

WAKAME

(Japan)

Dried edible product made
from brown seaweeds, e.g.
HOSHI WAKAME (dried
Undaria pinnatifida) SARASHI
WAKAME (*Undaria*, dried
after soaking in fresh water)
or NARUTO WAKAME

WAKAME

(Japan)

Produit séché comestible fait
avec des algues brunes; ex.
HOSHI WAKAME (espèce
Undaria séché); SARASHI
WAKAME (esp. *Undaria*
séchée après avoir été
trempée dans de l'eau

(*Undaria*, dried by sprinkling
ashes on the surface, then
washed and dried again).

fraîche) ou NARUTO
WAKAME (*Undaria* séchée
sous une couche de cendres,
puis lavée et séchée à
nouveau).

1131

WALLEYE

DORÉ JAUNE

FIN: Valkosilmäkuha
GER: Amerikanischer Zander
POL: Sandacz amerykański
POR: Picão-verde
RUS: Светлоперый (желтый) судак

Stizostedion vitreum vitreum

(Freshwater – N.America)
Commonly known as YELLOW
PIKE; also called + PICKEREL,
YELLOW PICKEREL,
WALLEYED PIKE, DORÉ
(Canada), JACK SALMON,
OKOW, GREEN PIKE

See also + PIKE PERCH
(*Stizostedion* spp.) belonging
to the family *Percidae*
(see + PERCH).

(Eaux douces – Amérique
du Nord)
Appelé aussi DORE
COMMUN.
Voir + SANDRE (espèces
Stizostedion) de la famille des
Percidae (voir aussi
+ PERCHE).

1132

WALRUS

MORSE

DAN: Hvalros
DUT: Walrus
FIN: Mursu
GER: Walross
ICE: Rostungur
ITA: Tricheco
JPN: Seiuchi
NOR: Hvalross
POL: Mors
POR: Morsa
RUS: Морж
SCC: Morž
SCR: Morž
SPA: Morsa
SWE: Valross

ODOBENUS spp.

Source of meat and ivory. Source de chair et d'ivoire.

1133

WAREHOU

The name used in
New Zealand for three species
of the family *Centrolophidae*.
For the related BLUENOSE
DEEPSEA TREVALLA or
BLUE EYE see (d).

Nom utilisé en Nouvelle-
Zélande pour trois espèces
de la famille des
Centrolophidae.

***Seriolella brama* (a)**

BLUE WAREHOU
(Australia/New Zealand) (Australie/Nouvelle-Zélande)
Also called **COMMON WAREHOU**.

***Seriolella punctata* (b)**

SILVER WAREHOU
(Australia/New Zealand/ S.America) (Australie/Nouvelle-Zélande/ Amérique du Sud)
Also known as **SPOTTED WAREHOU**, **SPOTTED TREVALLA**.

***Seriolella caerulea* (c)**

WHITE WAREHOU
(Australia/New Zealand/ S.America) (Australie/Nouvelle-Zélande/ Amérique du Sud)
Also known as **WHITE TREVALLA**.

***Hyperoglyphe antarctica* (d)**

BLUENOSE
(S. Africa, Australia, New Zealand, S.America) (Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Sud)

Also called **BLUEJAW**, **STONEYE**, **BONITA**, or (formerly) **GRIFFIN'S SILVERFISH** in New Zealand, and sometimes traded as **BLUE BREAM**.

In Australia it is known as **DEEPSEA TREVALLA**, see + **TREVALLA**, and as **BLUE EYE**.

Marketed

fresh or frozen. Whole, headed and gutted or as fillets.

Commercialisé

Frais ou congelé, entier, étêté et vidé, ou en filets.

1134**WEAKFISH**

FIN: Velto
GER: Alderfisch
POL: Kulbiniec
POR: Corvinata
RUS: Судачьи горбыли, корвины
SPA: Corbina
SWE: Havsgös

SCIAENIDÉ***CYNOSCION spp.***

(Atlantic/Pacific – North and South America) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord et du Sud)
Belonging to the family Sciaenidae (see + **DRUM** and + **CROAKER**).
In U.S.A. name + **SEA TROUT** (*Salmo trutta*) is also used in connection with *Cynoscion* spp.

***Cynoscion arenarius* (a)**

SAND SEATROUT (Atlantic – U.S.A./Mexico) (Atlantique – E.U./Mexique)
Also called **SAND TROUT**, **WHITE WEAKFISH**, **WHITE SEATROUT**, **WHITE TROUT**.

***Cynoscion nebulosus* (b)**

SPOTTED WEAKFISH (Atlantic – U.S.A.) (Atlantique – E.U.)
Also called **SPOTTED SEATROUT**, **SPECKLED SEATROUT**.

***Cynoscion regalis* (c)**

+ **SQUETEAGUE** (Atlantic – U.S.A.) + **ACOUPA ROYAL** (Atlantique – E.U.)

***Cynoscion nobilis* (d)**

WHITE SEA BASS (Pacific – N.America) (Pacifique – Amérique du Nord)
Also called **WHITE WEAKFISH**.

1135**WEEVER****VIVE**

DAN: Fjæsing
DUT: Pieterman
FIN: Louhikala
GER: Petermann, Petermännchen
GRE: Drákena
ICE: Fjörsunger
ITA: Tracina
NOR: Fjesing
POL: Ostrosz, trachina
POR: Peixe-aranha
RUS: Морские дракончики драконовые
SCC: Pauk
SCR: Pauk
SPA: Araña escorpión
SWE: Fjärsing
TUR: Trakonya, kumtrakonyas çarpan, varşam

TRACHINIDAE

(i) (Atlantic/Mediterranean – Europe) (Atlantique/Méditerranée)
L'espèce la plus commune est la + **GRANDE VIVE** (*Trachinus draco*); les autres sont *Trachinus araneus*, *Trachinus vipera*, *Trachinus lineatus*. Semblable à + **GRONDIN**.
Most common species is + **GREATER WEEVER** (*Trachinus draco*); others are **SPOTTED WEEVER** (*Trachinus araneus*), **LESSER WEEVER** (*Trachinus vipera*), **STREAKED WEEVER** (*Trachinus lineatus*). Similar to + **GURNARD**.

(ii) General name for fish in the family *Mugiloidae*, also called + **SAND PERCH**, which includes the + **BLUE COD** of New Zealand. (ii) Le nom **WEEVER** (anglais) est aussi utilisé pour les poissons de la famille des *Mugiloidae*, qui comprend + **BLUE COD** (anglais) de Nouvelle-Zélande.

1136**WET STACK**

DAN: Fuldvirket saltfisk
DUT: Gestapelde zoute vis
FIN: Pinottus suolakala
ICE: Blautsaltaður fiskur
ITA: Pesce salinato
NOR: Saltfisk i stabel
POR: Peixes salgado
SWE: Staplad saltfisk

Salted fish before drying.

Poisson salé, avant le séchage.

1137

WHALE OIL**HUILE DE BALEINE**

DUT: Walvisolie
 FIN: Valasöljy
 GER: Walöl, Walfett, Waltran
 GRE: Phalaenelation
 ICE: Hvallýsi
 ITA: Olio di balena
 JPN: Geiyu
 NOR: Hvalolje
 POL: Olej, tłuszcz wielorybi
 POR: Óleo de baleia
 RUS: Китовое мясо в масле
 SCC: Ulje kita
 SCR: Uije kita
 SPA: Aceite de ballena
 SWE: Valolja
 TUR: Balina yağı

Obtained from the blubber and other parts including bones of whales and similar marine animals; may be used in natural state for industrial purposes, but mainly used after hydrogenation and refining for manufacture of edible fats, e.g. margarine.

Obtenu à partir de lard et d'autres parties grassieuses (dont les os) de baleines ou animaux marins semblables; peut être utilisée à l'état brut à des fins industrielles, mais principalement après hydrogénation et raffinage, pour la fabrication de graisses comestibles telles que la margarine.

1138

WHALES**BALEINES**

DAN: Hval
 DUT: Walvissen
 FIN: Valaat
 GER: Wale
 GRE: Phálaena
 ICE: Hvalir
 ITA: Balena
 JPN: Kujira
 NOR: Hvaler
 POL: Wale pletwale
 POR: Baleias, cachalotes, rorquals
 RUS: Усатые киты
 SCC: Kit
 SCR: Kit
 SPA: Ballenas
 SWE: Valar
 TUR: Balinalar

BALAENIDAE

(i) + RIGHT WHALE
 (Cosmopolitan)

(i) + BALEINE FRANCHE
 (Cosmopolite)

BALAEOPTERIDAE

(ii) + RORQUAL
 (Cosmopolitan)

(ii) + RORQUAL
 (Cosmopolite)

***Balaenoptera physalus* (a)**

+ FIN WHALE
 (Cosmopolitan)

+ RORQUAL
 (Cosmopolite)

***Balaenoptera musculus* (b)**

+ BLUE WHALE
 (Cosmopolitan)

+ BALEINE BLEUE
 (Cosmopolite)

***Balaenoptera borealis* (c)**

+ SEI-WHALE
 (Cosmopolitan)

+ RORQUAL DE RUDOLF
 (Cosmopolite)

***Balaenoptera acutorostrata* (d)**

+ MINKE-WHALE
 (Cosmopolitan)

+ PETIT RORQUAL
 (Cosmopolite)

(iii) Other whales are:

(iii) Autres espèces:

***Physeter catodon* (a)**

+ SPERM WHALE
 (Cosmopolitan)

+ CACHALOT
 (Cosmopolite)

***Megaptera novaenglia* (b)**

+ HUMPBACK WHALE
 (Cosmopolitan)

+ JUBARTE
 (Cosmopolite)

***Eschrichtius glaucus* (c)**

+ PACIFIC GREY WHALE
 (Pacifc)

+ BALEINE GRISE DE CALIFORNIE
 (Pacifique)

See under the individual items. The principal product from the whale is + WHALE Oil; whale meat is frozen for consumption as human food, fur bearing animal food, petfood; meat may also be canned or salted; other whale products include: WHALE MEAT MEAL, WHALE LIVER MEAL, + WHALE LIVER OIL, MEAT EXTRACT, + AMBERGRIS, + SPERM OIL, SPERMACETI, + IVORY, WHALEBONE, LIVER PASTE, PHARMACEUTICALS, etc.

Répertoriées individuellement. Le principal produit tiré de la baleine est l'huile; la chair de baleine est congelée pour la consommation humaine, pour la nourriture des animaux à fourrure et des animaux domestiques; peut être aussi mise en conserve ou salée; les autres produits exploités sont la FARINE DE VIANDE et de FOIE, + l'AMBRE GRIS, + l'HUILE DE CACHALOT, le SPERMACETI, + l'IVOIRE, les OS, la PÂTE DE FOIE, les PRODUITS PHARMACEUTIQUES, etc.

1139

WHELK**BUCCIN**

DAN: Konksnegl, konk
 DUT: Wulk
 FIN: Torvikotilo
 GER: Wellhornschnecke
 GRE: Bourou
 ICE: Beitukóngur
 ITA: Buccina
 JPN: Bai
 KOR: 물레고동과, mullegodunggwa
 NOR: Kongsnegl
 POL: Rozkolec (maź)
 POR: Búzio
 RUS: Волнистый рожок (моллюск)
 SPA: Bocina
 SWE: Valthornsnäcka

Buccinum undatum

(i) Also called BUCKIE
 (Scotland).

(i) Appelé aussi BULOT.

Marketed

Fresh: in shell, cooked or uncooked; shelled cooked meats.

Semi preserved: (in bottles) cooked shelled meats in vinegar and salt.

Canned: meats.

Commercialised

Frais : dans sa coquille, cuit ou cru; décoquillé et cuit.

Semi-conserve : (en boîtes) décoquillé, la chair est cuite dans une solution vinaigrée et salée.

Conserve : chair.

(ii) In Scotland name also used for + PERIWINKLE (*Littorina littorea*).

1140

WHIPTAIL

(i) Once the principal name for the + HOKI in New Zealand, but now almost entirely superseded by the latter.

(ii) WHIPTAIL or WHIPTAIL RAY is sometimes used for some species of + STINGRAY.

1141

WHITEBAIT

DUT: Puf
ICE: Seiði
ITA: Bianchetti
JPN: Shirasu

(i) Young of herring and sprat; mixture of very small fish of these and other species.

(ii) In North America the term 'WHITEBAIT' refers also to several other species especially to + SILVERSIDE (*Atherinidae*).

(iii) In New Zealand the name refers to young of several species of *Galaxias* (Family *Galaxiidae*), but principally the INANGA *Galaxias maculatus*.

Marketed

Fresh: whole ungutted cooked or uncooked.

Dried: (Japan).

Frozen: whole ungutted.

(i) Jeunes harengs ou sprats; mélange de très petits poissons d'espèces différents.

(ii) En Amérique du Nord le terme s'applique aussi à plusieurs autres espèces notamment les *Atherinidae*.

(iii) En Nouvelle-Zélande le nom se réfère à plusieurs jeunes espèces de la famille des *Galaxiidae*, mais principalement à l'INANGA (*Galaxias maculatus*).

Commercialisé

Frais : entier non vidé, cuit ou cru.

Séché : (Japon)

Congelé : entier, non vidé.

1142

WHITE BASS**BAR BLANC**

FIN: Valkobassi
GER: Seebarsch
ITA: Persico-spigola bianco
POL: Rokiel srebrzysty
POR: Robalo branco
RUS: Белый американский окунь

Morone chrysops

(Freshwater – N.America)

See also + SEA BASS.

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Voir + BAR.

1143

WHITE-BEAKED DOLPHIN**DAUPHIN À NEZ BLANC**

DAN: Hvidnæse
DUT: Witsnuitdolfijn
FIN: Valkokuonodelfiini
GER: Weisschnauziger Delphin
ITA: Delfino muso-bianco
NOR: Kvitnos
POL: Delfin białonosy
POR: Golfinho de focinho branco
RUS: Белоно́сый дельфин
SWE: Vitnos

Lagenorhynchus albirostris

(North Atlantic)

See also + DOLPHIN.

(Atlantique Nord)

Voir + DAUPHIN.

1144

WHITE BREAM**SAR**

FIN: Isosargi
GER: Bindenbrasse
GRE: Sargós
ITA: Sarago maggiore
POL: Sargus
POR: Sargo legítimo
RUS: Белый саргус, полосатый окунь
SCC: Crnoprugac, šarag
SCR: Crnoprugac, šarag
SPA: Sargo
TUR: Tahta ballığı

Diplodus sargus

(Atlantic/Mediterranean)

(i) Also called SARGO: belonging to the family Sparidae (see + SEA BREAM).

SAR COMMUN

(Atlantique/Méditerranée)

(i) Aussi appelé SARGUE; de la famille des Sparidae (voir + DORADE).

DAN: Flire
GER: Güster, Pliete
FIN: Pasuri
NOR: Flire
DUT: Kõlblei
POL: Krąp
SWE: Björkna
TUR: Çapak, abdalca

Blicca bjoerkna

(Freshwater – Europe)

(ii) Also called SILVER BREAM.

(Eaux douces – Europe)

1145

WHITE CROAKER**SCIAENDIÉ DU PACIFIQUE**

JPN: Ishimochi, shiroguchi
KOR: 보구치, boguchi

Designates two species, both belonging to the family Sciaenidae (see + CROAKER). Désigne deux espèces, toutes deux de la famille des Sciaenidae (voir + TAMBOUR).

Argyrosomus argentatus (a)

(Pacific – Japan)

(Pacifique – Japon)

Marketed

fresh; used for
+ KAMABOKO.

Commercialisé

frais; sert à la préparation
du + KAMABOKO.

Genyonemus lineatus (b)

(Pacific – N.America)

COURBINE BLANCHE

(Pacifique – Amérique du Nord)

Also called KING CROAKER,
+ TOMCOD, RONCADOR,
KINGFISH.

1146

WHITE FISH

(U.K.)

POISSON MAIGRE

DUT: Magere vis
FIN: Vähärasvainen kala
GER: Magerfisch, (Frischfisch)
ITA: Pesce magro, pesce bianco
NOR: Mager fisk, fettfattig fisk
POL: Ryba biała (gatunki chude)
POR: Peixe magro
RUS: Белая рыба
SCC: Bela riba
SCR: Mršava riba, bijela riba
SPA: Pescado magro
SWE: Mager fisk, vitfisk

Fish in which the main reserves of fat are in the liver (e.g. *Gadidae*); as distinct from + FATTYFISH.

Poisson dont les principales réserves de graisse sont dans le foie (ex.: *Gadidae*) par opposition à + POISSON GRAS.

1147

WHITEFISH

(Atlantic/Freshwater)

CORÉGONE

(Atlantique/Eaux douces)

DAN: Helt
DUT: Marene
FIN: Siika
GER: Felchen, Maräne
GRE: Koregonos
ITA: Coregone
NOR: Sik
POL: Sieja, Sielawa
POR: Coregono
RUS: Сиги
SPA: Coregono
SWE: Sik

(i) Generally refers to *Coregonidae* which are also by some authors referred to as *Leucichthys*.

(i) Se réfère généralement aux *Coregonidae* qui sont aussi désignées, par certains auteurs, comme *Leucichthys*.

Coregonus clupeaformis (a)LAKE WHITEFISH
(Atlantic)CORÉGONE DE LAC
(Atlantique)**Coregonus artedii (b)**

+ LAKE HERRING
(Freshwater – Europe/N.
America)

+ CORÉGONE CISCO
(Eaux douces – Europe/
Amérique du Nord)

Coregonus hoyi (c)

+ BLOATER
(Freshwater – N.America)

(Eaux douces – Amérique
du Nord)

Coregonus oxyrhynchus (d)

+ HOUTING
(Atlantic/North Sea)

+ CORÉGONE
(Atlantique/Mer du Nord)

Coregonus albula (e)

+ VENDACE
(Freshwater – Europe)

+ CORÉGONE BLANC
(Eaux douces – Europe)

Coregonus lavaretus (f)

+ POWAN
(Freshwater – Europe)

+ CORÉGONE LAVARET
(Eaux douces – Europe)

Coregonus pollan (g)

+ POLLAN
(Freshwater – Europe)

+ CORÉGONE
(Eaux douces – Europe)

Marketed

Fresh: whole, gutted, filets.
Frozen: whole, gutted, filets.
Smoked: split fish, wet- or dry-salted, drained and hot-smoked.
Roe: caviar substitute, canned.

Commercialisé

Frais : entier, vidé; en filets.
Congelé : entier, vidé; en filets.
Fumé : tranché, salé en saumure ou à sec, égoutté et fumé à chaud.
Rogue : succédané de caviar, en conserve.

(ii) Name also used for + SEA TROUT (*Salmo trutta*).

1148

WHITE FISH MEAL**FARINE DE POISSON MAIGRE**

DAN: Fiskemel
DUT: Meel van magere zeevis
FIN: Kalajauho valmistettu vähärasvaisesta kalasta
GER: Fischmehl
GRE: Ichthyalevron
ICE: Fiskmjöl
ITA: Farina di pesce
JPN: Howaito miro
NOR: Fiskemel
POL: Maczka rybna z ryby bialej (chuda)
POR: Farinha de peixe magro
RUS: Мука из белой рыбы
SCC: Brašno od bele ribe
SCR: Riblje brašno iz bijele ribe
SPA: Harina de pescado
SWE: Fismjöl av mager fisk, fiskmjöl av vitfisk

Fish meal made from surplus non-fatty fish or from processing waste from such fish; see + FISH MEAL.

Farine obtenue de surplus ou de déchets de poissons non gras; voir + FARINE DE POISSON.

1149

WHITE HAKE **PHYCIS BLANC**

DAN: Skægbrømer
 GER: Gabeldorsch
 ITA: Musdea americana
 POL: Widlak bostoński
 POR: Abrótea branca
 RUS: Морской — белый налим
 SPA: Locha

Urophycis tenuis

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique
du Nord)

See also + HAKE.

Voir + MERLU.

1150

WHITE MARLIN **MAKAIRE BLANC**

DAN: Marlin, spydfisk
 DUT: Witte marlijn
 FIN: Valkomarliini
 GER: Weisser Marlin
 ITA: Marlin bianco
 KOR: 청새치속, cheongsaechisok
 POL: Marlin biatv
 POR: Espadim-branco-do-Atlântico
 RUS: Белый марлин, белый копьеносец
 SCC: Marlin
 SCR: Marlin
 SPA: Aguja de costa
 SWE: Spjutfisk

Tetrapturus albidus

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique
du Nord)

See also + MARLIN.

Voir aussi + MARLIN et
+ MAKAIRES.

1151

WHITE PERCH **BAR BLANC
D'AMÉRIQUE**

DAN: Bars
 FIN: Amerikanbassi
 GER: Seebarsch
 ITA: Spigola americana
 NOR: Havabbor
 POL: Rokiel srebrzysty
 POR: Robalo do norte
 RUS: Белый (американский) лаврак
 SWE: Vitabborre

Morone americanus

(Atlantic – U.S.A.)

(Atlantique – États-Unis)

See also + SEA BASS.

Voir + BAR.

1152

WHITE SHARK **GRAND REQUIN
BLANC**

DAN: Blåhaj
 DUT: Mensen haai
 FIN: Valkohai
 GER: Menschenhai, Weisshai
 GRE: Skylópsaro sbrillios
 ITA: Pescecane
 JPN: Höjiro, hohojirozame
 KOR: 백상아리, baeksangari
 POL: Żarłacz ludojad
 POR: Tubarão-de-São-Tomé
 RUS: Акула-людоед, белая акула, карха-родон
 SCC: Velika bela ajkula
 SCR: Pas modrulj
 SPA: Jaquetón
 SWE: Stor vit haj
 TUR: Karkarias

Carcharodon carcharias

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Belongs to the family
Lamnidae (see + MACKEREL
SHARK).De la famille des *Lamnidae*
(voir + REQUIN-
MAQUEREAU).Also called MANEATER,
WHITE POINTER, GREAT
WHITE SHARK.

See also + SHARK.

Voir aussi + REQUIN.

1153

WHITE SHRIMP **CREVETTE
AMÉRICAINNE**

ITA: Mazzancolla
 KOR: 보리새우과, borisaeugwa
 POL: Krewetki białe
 POR: Camarão-branco-northerno
 RUS: Белая креветка
 SPA: Langostino
 TUR: Karides türü

The name WHITE SHRIMP
is used for several
Penaeus species.Désigne plusieurs espèces
Penaeus.***Penaeus setiferus* (a)**

(Atlantic – N.America)

CREVETTE LIGUBAM DU NORD
(Atlantique – Amérique du
Nord)***Penaeus schmitti* (b)**

(Atlantic – S.America)

CREVETTE LIGUBAM DU SUD
(Atlantique – Amérique du Sud)***Penaeus occidentalis* (c)**

(Pacific – S.America)

CREVETTE ROYALE BLANCHE
(Pacifique – Amérique du Sud)See also + PRAWN and
+ SHRIMP.

Voir aussi + CREVETTE.

1154

WHITE-SIDED DOLPHIN **DAUPHIN À FLANCS BLANCS**

DAN: Hvideside, hvidskæving
 DUT: Witflankdolfijn
 FIN: Valkokuvedelfiini.
 GER: Weisseiten-Delphin
 ITA: Delfino fianchi-bianchi
 NOR: Kvitskjeving
 POL: Delfin białoboki
 POR: Golfinho-branco-do-Atlântico
 RUS: Белобокий дельфин
 SWE: Vitsiding

Lagenorhynchus acutus

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

See also + DOLPHIN.

Voir + DAUPHIN.

1155

WHITE SKATE **RAIE BLANCHE**

FIN: Pullonokkarausku
 GRE: Salahi
 ITA: Razza bianca
 KOR: 가오리과, gaorigwa
 POL: Raja siwa
 POR: Raia-teiroga
 RUS: Остроносый (белый) скат
 SCC: Volina balavica
 SCR: Raža bjelica
 SPA: Raya blanca
 SWE: Spetsnosad rocka
 TUR: Vatoz

Raja alba

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called BORDERED SKATE, BURTON SKATE, BOTTLENOSE SKATE, OWL SKATE, WHITE-BELLIED SKATE.

See also + SKATE and + RAY.

Voir + RAIE.

1156

WHITE SOLE

Name is used for + MEGRIM (*Lepidorhombus whiffiagonis*) and + WITCH (*Glyptocephalus cynoglossus*): both belong to the family Pleuronectidae (see + FLOUNDER).

Le mot 'WHITE SOLE' (anglais) s'applique aux *Lepidorhombus whiffiagonis* (voir + CARDINE) et *Glyptocephalus cynoglossus* (voir + PLIE GRISE).

1157

WHITE STEENBRAS **MARBRE DU CAP**

ITA: Mormora africana
 POL: Morlesz przylądkowy
 POR: Ferreira branca
 RUS: Морморы, землерои

Lithognathus lithognathus

(South Africa)

(Afrique du Sud)

1158

WHITE STUMPNOSE **SARGUE AUSTRAL**

POL: Sargus tęponosy
 POR: Sargo-austral
 RUS: Белый тупорыл

Rhabdosargus globiceps

(S. Africa)

(Afrique du Sud)

1159

WHITETIP SHARK **REQUIN Océanique**

(Antilles)

FIN: Valkopilkkahai
 ITA: Squalo alalunga
 KOR: 홍상어과, hyungsangeogwa
 POL: Zarlac białopletwy
 POR: Tubarão de pontas brancas
 RUS: Длиннокрылая (серая, белоперая) акула

Carcharhinus longimanus

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Aussi appelé RAMEUR (Canada).

See + REQUIEM SHARK.

Voir + REQUIN-TIGRE.

1160

WHITE WINGS

Dried salted split cod that has had the black lining removed from the belly walls of the split fish.

Morue salée, séchée et tranchée dont la membrane noire tapissant les parois abdominales a été enlevée. See also + WING. Voir aussi + AILE.

1161

WHITING**MERLAN**

DAN: Hvilling
 DUT: Wijting
 FIN: Valkoturska
 GER: Wittling, Merlan
 GRE: Bakaliaros
 ICE: Lýsa
 ITA: Merlano, nasello atlantico
 NOR: Hvitting
 POL: Witlinek
 POR: Badejo
 RUS: Мерланг
 SCC: Mol, pišmolj
 SCR: Ugotica
 SPA: Merlán, plegonero
 SWE: Vitling
 TUR: Bakalyaro

Merlangius merlangus

(North Atlantic/North Sea)

(Atlantique du Nord – Mer du Nord)

(i) The name is also used to designate + SILVER HAKE (*Merluccius bilinearis*) belonging to the same family of *Gadidae*.
See also + BLUE WHITING.

(i) Le nom désigne parfois le + MERLU ARGENTÉ (*merluccius bilinearis*) de la même famille des *Gadidae*.
Voir aussi + POUTASSOU.

Marketed

Fresh: whole gutted; single filets or block filets.

Frozen: filets, single or block, with or without skin.

Smoked: cold-smoked block filets, usually skinned, sometimes dyed, marketed fresh or frozen (+ GOLDEN CUTLET).

Canned: meat.

Commercialisé

Frais : entier, vidé; filets séparés ou doubles.

Congelé : filets séparés ou doubles avec ou sans peau.

Fumé : filets doubles fumés à froid, parfois teints et vendus frais ou congelés.

Conserve : morceaux au naturel.

(ii) In Australia the 'WHITING' refers to *Sillago* spp. (which also might be called SILVER WHITING) belonging to the family *Sillaginidae*: GOLDEN-LINED WHITING (*Sillago analis*), SAND WHITING (*Sillago ciliata*), SCHOOL WHITING (*Sillago bassensis*), TRUMPETER WHITING (*Sillago maculata*), KING GEORGE WHITING (*Sillaginodes punctatus*) is important in Australia.

(ii) En Australie 'WHITING' désigne les *Sillaginidae*.

1162**WHOLE FISH****POISSON ENTIER**

DAN: Hel fisk, urensset fisk
DUT: Ongestripte vis, dicte vis
FIN: Pyöreä kala
GER: Ganzer Fisch
ICE: Óslægður fiskur
ITA: Pesce intero non trattato
JPN: Zengyotai, maru, hōru
NOR: Rund fisk
POL: Ryba w stanie pełnym (nie patroszona)
POR: Peixe inteiro
RUS: Целая рыба (непотрошенная)
SCC: Cela riba
SCR: Cijela riba
SPA: Pescado entero
SWE: Hel fisk
TUR: Bütün balik

(i) Fish as captured, ungutted. Also called + ROUND FISH (U.S.A.) and + GREEN FISH (New Zealand).

(ii) In U.K. the term is also employed for + GUTTED FISH as distinct from filets, particularly in freezing.

(i) Poisson tel que pêché, non vidé. Appelé aussi + POISSON ROND (E.U.)

(ii) En Grande-Bretagne le terme peut désigner aussi un + POISSON VIDÉ, pour le distinguer des filets, surtout dans les produits congelés.

1163**WHOLE MEAL****FARINE ENTIÈRE OU COMPLÈTE**

DAN: Helmel
DUT: Vol vismeel
FIN: Pyöreästä kalasta vaimistettu kalajauho
GER: Vollmehl
GRE: Ichthyaleoron
ICE: Kjarnamjöl
ITA: Farina di pesce
JPN: Gyo-Fun
NOR: Helmel
POL: Pelna mączka
POR: Farinha de peixe completa
RUS: Непросеянная мука
SCC: Integralno riblje brašno
SCR: Potpruno riblje brašno
SPA: Harina de pescado

+ PRESS CAKE mixed with + CONDENSED FISH SOLUBLES and dried along with it to give a WHOLE MEAL or FULL MEAL.
See also + FISH MEAL.

+ GÂTEAU DE PRESSE mélangé à des + SOLUBLES DE POISSON et séchés ensemble pour donner une FARINE ENTIÈRE ou COMPLÈTE.
Voir aussi + FARINE DE POISSON.

1164**WIND DRIED FISH****POISSON SÉCHÉ AU VENT**

DAN: Lufttørret fisk
DUT: Windgedroogde vis
FIN: Ilmakuivattu kala, ahava kala
GER: Luftgetrockneter Fisch
GRE: Liokafto
ICE: Harðfiskur, skreið
ITA: Pesce seccato all'aperto
JPN: Fū-kun gyō
NOR: Vindtørket fisk
POL: Ryba suszona na powietrzu
POR: Peixe seco ao ar
RUS: Провяленная рыба
SCC: Riba sušena na vazduhu
SCR: Riba sušena na zraku
SPA: Pescado secado a pleno aire
SWE: Lufttorkad fisk
TUR: Rüzgarda kurutulmuş balık

Fish dried naturally in the wind, e.g. + STOCK-FINSH. See also + DRIED FISH.

Poisson séché naturellement au vent, ex.: + STOCKFISH. Voir + POISSON SÉCHÉ.

1165**WING****AILE**

DAN: Vinger
DUT: Vleugel
FIN: Siipi, rauskun osa
GER: Flügel
GRE: Pterigia
ICE: Börd, þunnildi
ITA: Ala
NOR: Vinge (rokkevinge)
POL: Płaty rybne np. rai
POR: Asa
RUS: Плавники
SCC: Krilo ribe

SCR: Krilo ribe
SWE: Vingar (ex. Rockvingar)
TUR: Kanat

Part of the body of some muscled flat fish, e.g. the edible part of skates; in France also refers to the belly walls of salted cod. See also + WHITE WINGS.

Partie du corps de certains poissons plats et musclés; ex.: partie comestible des raies. En France, le terme s'emploie aussi pour désigner les parois abdominales de la morue salée. Voir aussi + WHITE WINGS.

1166

WINKLE**BIGORNEAU**

DAN: Strandsnegl
DUT: Alikruik, kreukel
FIN: Rantakotilo, litorinakotilo
GER: Strandschnecke
ICE: Doppa, fjörudoppa
ITA: Chiocciola di mare
JPN: Tamakibi
NOR: Strandsnegl
POL: Pobrzeżki, sercówki (małże)
POR: Borrelho, burrié
RUS: Береговички, литторины
SCC: Pužić morski
SCR: Puzić morski
SPA: Bigaro
SWE: Strandsnäcka
TUR: Deniz salyangozu

LITTORINIDAE**LUNATIA spp.**

(Atlantic – Europe/
North America)
Most important single
species is:

(Atlantique – Europe/
Amérique du Nord)
L'espèce la plus
importante est:

Littorina littorea

+ PERIWINKLE
(Atlantic – Europe)
In North America the name
'WINKLE' is also used to
designate + COCKLE
(Cardidae).

+ BIGORNEAU
(Atlantique – Europe)

1167

WINTER FLOUNDER**LIMANDE PLIE
ROUGE**

FIN: Mustaselkäkampela
GER: Winterflunder
GRE: Chomatida
ICE: þykkvalúra
ITA: Sogliola limanda
POL: Slornia amerykańska
POR: Sodha-de-inverno
RUS: Зимняя (американская) камбала
SPA: Mendo limon
SWE: Venterflundra

Pseudopleuronectes americanus

(Atlantic – North America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Belongs to the family
Pleuronectidae.
Also called BLACKBACK,
+ LEMON SOLE (when more
than 2½ lb weight).
See + FLOUNDER

De la famille des
Pleuronectidae.

Voir + FLET.

1168

WINTER SKATE**RAIE TACHETÉE**

DUT: Spiegelrog
FIN: Täplärausku
ITA: Razza occhiata
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja ostronosa
POR: Raia-inverneira
RUS: Большой (зимний) скат

Raja ocellata

(Atlantic – N.America/
Mediterranean)

(Atlantique – Amérique du
Nord/Méditerranée)

See also + SKATE.

Voir + RAIE.

1169

WITCH**PLIE CYNOGLOSSE**

DAN: Skærsising
DUT: Witje, hondstong
FIN: Mustaeväkampela
GER: Rotzunge
ICE: Langlúra
ITA: Passera lingua di cane
KOR: 기름가자미속, gireumgajamisok
NOR: Mareflyndre, smørflyndre
POL: Szkarłacia
POR: Solhão
RUS: Длинная (красная) камбала
SPA: Mendo falsó lenguado
SWE: Röd tunga

Glyptocephalus cynoglossus

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

(i) Belonging to the family
Pleuronectidae (see
+ FLOUNDER). In North
America called WITCH
FLOUNDER; also called
CRAIG FLUKE, GRAY SOLE
(U.S.A.), PALE FLOUNDER,
PALE DAB, TORBAY SOLE,
WHITE SOLE, WHITCH.
The name 'RUSTY DAB'
might also be used, but
refers also to + YELLOWTAIL
FLOUNDER/limanda
ferruginea).

(i) De la famille des
Pleuronectidae (voir + FLET).
Connue encore sous le nom
de CYNOGLOSSE.

MARKETED FRESH (WHOLE,
GUTTED, OR FILLETS).

Commercialisée fraîche
(entière et vidée, ou en
filets).

(ii) In New Zealand refers to
Arnoglossus scapha (family
Bothidae), sometimes called
CADGER'S FISH.

(ii) En Nouvelle-Zélande
WITCH (anglais) se réfère à
Arnoglossus scapha (famille
des *Bothidae*).

1170

WOLFFISH

DAN: Havkat
 DUT: Zeewolf
 FIN: Merikissa
 GER: Katfisch, Wasserkatze
 ICE: Steinbitur
 ITA: Bavosa lupa
 NOR: Steinbit
 POL: Żębacz
 POR: Peixe-lobo
 RUS: Зубатки
 SPA: Lobo
 SWE: Havskalt fiskar

Name mainly employed in North America for MARINE CATFISH (*Anarhichas* spp.). See + CATFISH.

Nom employé principalement en Amérique du Nord pour les *Anarhichas* sp. Voir + LOUP.

1171

WRASSE**LABRE**

DUT: Lipvis
 FIN: Huulikala
 GER: Lippfisch
 GRE: Chilóu
 ITA: Labridi
 JPN: Bera
 KOR: 흑돔속, hokdomsok
 NOR: Leppfisker
 POL: (a) Wargacz kniazik (c) *Tautoga* niebieska (d) Odyńczyk (e) Wargacz skalik (f) *Tautoga* czarna
 POR: Bodião
 RUS: Губановые
 SCC: Vrana, pešac
 SCR: Vrana
 SWE: Läppfiskar, gyltor (a) Berggylta (b) Stensnultra
 TUR: Lâpin

For (a) and (c) see also separate entry.

Pour (a) et (c) voir aussi la rubrique individuelle.

LABRIDAE

(Atlantic/Mediterranean/Pacific – Europe/N.America)
 In Particular:

(Atlantic/Méditerranée/Pacifique Europe/Amérique du Nord)

Et en particulier:

Pimelometopon darwini* or/ou *Semicossyphus darwini

(Pacific – S.America)
 This family includes also the following species:

LABRE CAMOTE
 (Pacifique – Amérique de Sud)
 Cette famille comprend encore les espèces ci-dessous:

***Labrus bergylta* (a)**

+ BALLAN WRASSE
 (Atlantic/Mediterranean)

+ VIEILLE COMMUNE
 (Atlantique/Méditerranée)

***Semicossyphus pulcher* or/ou *Pimelometopon pulchrum* (b)**

CALIFORNIA SHEEPSHEAD
 (Pacific – North America)
 See + SHEEPSHEAD.

LABRE CALIFORNIEN
 (Pacifique – Amérique du Nord)
 Voir MALACHIGAN D'EAU DOUCE.

***Tautogolabrus abspersus* (c)**

+ CUNNER
 (Atlantic – U.S.A.)

+ LIMBERT ACHIGAN
 (Atlantique – E.U.)

***Lachnolaimus maximus* (d)**

HOGFISH
 (Atlantic – U.S.A.)

LABRE CAPITAINE
 (Atlantique – E.U.)

***Ctenolabrus rupestris* (e)**

ROCK COOK
 (Atlantic – Europe)

(Atlantique – Europe)

***Tautoga onitis* (f)**

+ TAUTOG
 (Atlantic – U.S.A.)

+ MATIOTE NOIR
 (Atlantique – E.U.)

1172

WRECKFISH**CERNIER
ATLANTIQUE**

DAN: Vragfisk
 DUT: Wrakbaars
 FIN: Hylkyahven
 GER: Wrackbarsch
 GRE: Vláchos
 ICE: Rekaldsfiskur
 ITA: Cernia di fondale
 NOR: Vrakfisk
 POL: Wrakoń
 POR: Cherna
 RUS: Полиприоны
 SCC: Kirnja
 SCR: Kirnja glavuija
 SPA: Cherna
 SWE: Vrakfisk, vrakborre
 TUR: Iskorpit hanisi

POLYPRION* spp.**Polyprion americanus* (a)**

WRECKFISH
 (Atlantic/Mediterranean)
 Also called WRECK BASS,
 STONE BASS, BAFARO
 (South Africa).

CERNIER COMMUN
 (Atlantique/Méditerranée)
 Appelé aussi CERNIER BRUN

***Polyprion oxygeneios* (b)**

+ HAPUKU
 (Australia/New Zealand/
 S.America)
 Also called GROPER.

+ CERNIER DE JUAN FERNANDEZ
 (Australie, Nouvelle-Zélande/
 Amérique S).

***Polyprion moeone* (c)**

BASS GROPER
 (Australia/New Zealand)
 Belongs to the family
 Serranidae (see + SEA BASS.)

De la famille des Serranidae

Y

1173

YAKIBOSHI

(Japan)

Products dried after boiling or toasting; fish such as porgy, sardine, anchovy, goby, pond smelt are processed as round, usually gutted and skewered with bamboo pins; in the case of conger eel, shark etc., split fish or meat slices are also used; Yakiboshi is usually subjoined by the name of fish, e.g. YAKIBOSHI-AYU (from ayu sweetfish), YAKIBOSHI-IWASHI (from sardine or anchovy), YAKIBOSHI-HAZE (from goby) etc.

YAKIBOSHI

(Japan)

Produits séchés après avoir été bouillis ou grillés; les poissons tels que spare, sardine, anchois, gobie, éperlan sont préparés entiers, généralement vidés et fixés sur des pousses de bambou; pour le congre, requin, etc., le poisson est tranché ou découpé en tranches; Yakiboshi est habituellement suivi du nom du poisson employé, ex.: YAKIBOSHI-AYU (d'ayu), YAKIBOSHI-IWASHI (de sardine ou d'anchois), YAKIBOSHI-HAZE (de gobie), etc.

1174

YAWLING

DUT: Toter
FIN: Pikkusilli
ICE: Smásild
JPN: Konishin
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Smásild
POL: Maly śledź
POR: Arenque pequeno
RUS: Малая сельдь
SPA: Arenque pequeño
SWE: Småsill, småströmming

Small herring.
Also called + SILD.
See + HERRING.

Petit hareng.
Voir + HARENG.

1175

YELLOWBELLY FLOUNDER

JPN: Karei

Rhombosolea leporina

(New Zealand)
Family Pleuronectidae.
Also simply called FLOUNDER, which in general also includes the New Zealand DAB or + SAND FLOUNDER.

(Nouvelle-Zélande)
Famille des Pleuronectidae.

Marketed

Fresh: whole, gutted.
Frozen: whole, gutted; sometimes filleted. Large fish called SOCKERS sometimes filleted.

Commercialisé

Frais : entier, étêté.
Congelé : entier, étêté, parfois en filets. De gros poissons appelés SOCKERS (anglais) sont parfois mis en filets.

1176

YELLOW CROAKER

COURBINE JAUNE

JPN: Kinguchi
KOR: 참조기, chamjogi
POR: Roncadeira-da-Manchúria

Pseudosciaena manchurica

(Japan/China/Korea)

(Japon/Chine/Corée)

Marketed

fresh; highly prized for Chinese dishes.
See also + CROAKER.

Commercialisé

frais; très apprécié dans la cuisine chinoise.
Voir aussi + TAMBOUR.

1177

YELLOW-EYE MULLET

Aldrichetta forsteri

(Australia/New Zealand)
Often called HERRING or SPRAT in New Zealand.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Appelé souvent HERRING ou SPRAT en Nouvelle-Zélande.

Marketed

whole, fresh, smoked (kippers) or as "rollmops".
See + MULLET.

Commercialisé

entier, frais, fumé (façon kipper) ou façon rollmops.
Voir + MUGE.

1178

YELLOWFIN TUNA

ALBACORE

DAN: Gulfinnet tunfisk
DUT: Geelvintonijn
FIN: Keltaevätonnikala
GER: Gelbflossenthun
GRE: Tonnos macrypteros
ITA: Tonno albacora
JPN: Kiwadamaguro, kiwada
KOR: 황다랑어, hwangdarangeo
NOR: Albacore
POL: Tuńczyk żółtopletwy
POR: Atum albacora, Albacora
RUS: Желтоперый (желтохвостый) тунец
SCC: Žutorepi tunj
SCR: Žutorepi tunj
SPA: Rabil

Thunnus albacares or/ou Neothunnus albacares

(Cosmopolitan)

Also called AUTUMN ALBACORE, ALLISON'S TUNA

It should be noted that, in english, the name 'ALBACORE' refers to *Thunnus alalunga* (see + ALBACORE). Second in importance to + SKIPJACK in world tuna catch.

Together with + SKIPJACK and + BLUEFIN, forms the light meat pack for canning.

See also + TUNA.

(Cosmopolite)

Appelé aussi THON À NAGEOIRES JAUNES (statistiques internationales). Il faut remarquer que, en anglais, le nom 'ALBACORE' désigne l'espèce *Thunnus alalunga* (voir + GERMON ATLANTIQUE).

Au second rang, après le + LISTAO pour l'importance des captures.

Mis en conserve, comme le + LISTAO et le + THON ROUGE.

Voir + THON.

1179**YELLOW FISH**

(U.K.)

Any white fish, split or filleted, cold smoked.

Tout poisson maigre, tranché ou fileté, fumé à froid.

1180**YELLOW GURNARD GRONDIN PERLON**

DAN: Knurhane
 DUT: Rode poon
 FIN: Isokurnusimppu
 GER: Roter Knurrhahn
 GRE: Selachi
 ITA: Capone gallinella
 POL: Kurek czerwonny
 POR: Cabra-cabaço
 RUS: Желтый морской петух, желтая тригла
 SCC: Lastavica, kokotić balavac
 SCR: Lastavica balavica, kokot balavica
 SPA: Bejel
 SWE: Fenknot
 TUR: Kilangıç balığı

Trigla lucerna

(Atlantic/Mediterranean)

Also called + LATCHET(T), SAPPHIRINE GURNARD, TUB, TUBFISH.

See + GURNARD.

(Atlantique/Méditerranée)

Appelé aussi TOMBE, TOMBETTES, GRONDIN GALINETTE.

Voir + GRONDIN.

1181**YELLOW PERCH PERCHE CANADIENNE**

DUT: Amerikaanse gelebars
 FIN: Kelta-ahven
 GER: Amerikanischer Flussbarsch
 ITA: Persico dorato
 POL: Okoń amerykański rzeczny
 POR: Perca-americana
 RUS: Желтый (американский) окунь
 SWE: Amerikansk abborre

Perca flavescens

(Freshwater – N.America)

See + PERCH.

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Appelé aussi PERCHAUDE Voir + PERCHE.

1182**YELLOW SEA BREAM**

JPN: Kidai, renko, renkodai

Taius tumifrons

(Japan and China)

Important food fish in Japan and China; marketed fresh or frozen.

See also + SEA BREAM.

(Japon et Chine)

Très important dans l'alimentation au Japon et en Chine; commercialisé frais ou surgelé.

Voir aussi + DORADE.

1183**YELLOW SOLE PETITE SOLE JAUNE**

DAN: Glastunge
 DUT: Dwertong
 FIN: Pikkukielikampela
 GER: Zwergzunge
 GRE: Glóssa
 ICE: Dvergsóflúra
 ITA: Sogliola gialla
 NOR: Glasstunge
 POL: Soletka
 POR: Linguado-amarelo, Linguade-gato
 RUS: Малый морской язык, желтая солея
 SCC: List
 SCR: List piknjavac
 SPA: Tambor
 SWE: Småtunga
 TUR: Dil balığı

Buglossidium luteum

(Atlantic/Mediterranean)

Also called LITTLE SOLE, SOLENETTE. Too small to be of interest commercially.

(Atlantique/Méditerranée)

Trop petite pour être d'un intérêt commercial.

1184**YELLOWTAIL FLOUNDER LIMANDE À QUEUE JAUNE**

DAN: Ising
 FIN: Ruostekampela
 GRE: Chomatída
 ITA: Limanda
 KOR: 가자미과, gajamigwa
 POL: Zólcica
 POR: Solha dos mares do norte
 SCC: Iverak, pašara
 SCR: Iverak
 RUS: Желтохвостая камбала, желтохвостая лиманда

Limanda ferruginea

(Atlantic – N.America)
 Belonging to the family
Pleuronectidae (see
 + FLOUNDER).
 Also called SANDY DAB,
 RUSTY DAB, MUD DAB,
 YELLOWTAIL.

(Atlantique – Amérique du Nord)
 De la famille des
Pleuronectidae (voir + FLET).

Marketed

fresh or frozen.

Commercialisé

fraîche ou congelée.

1185**YELLOWTAIL
KINGFISH**

ITA: Ricciola australiana
 POR: Charieteiro-limão

Seriola grandis

(Australia)

(Australie)

1186**YELLOWTAIL****SÉRIOLE**

FIN: Piikkimakrilli
 GER: Gelbschwanz, Bernsteinfisch
 GRE: Magiatiko
 ITA: Ricciola
 JPN: Buri, warasa, inada
 KOR: 황오, bangeo
 POL: (a) *Seriola lalandi* (c) *Seriola zebra* (e) *Seriola olbrzymia*
 POR: (a) Charuteiro-azeite (e) Charuteiro-catarino
 RUS: Сериолы, желтохвосты
 SCC: Gof, orhan
 SCR: Orhani, gofi
 SPA: Serviola
 TUR: Sarı kuyruk

SERIOLA spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

(i) Also called AMBERJACK.

Marketed

canned, sometimes as tuna,
 though not tuna family:
 family of *Carangidae*
 (see + JACK).

Commercialisé

en conserve, parfois sous le
 nom de thon bien que
 n'appartenant pas à la
 famille des thons; de la
 famille des *Carangidae*
 (voir + CARANGUE).

***Seriola lalandi* (a)**

(South Africa)

SÉRIOLE CHINCHARD
 (Afrique du Sud)

***Seriola dorsalis* (b)**

CALIFORNIA YELLOWTAIL
 (Pacific – U.S.A.)

SÉRIOLE CHINCARD
 (Pacifique – E.U.)

***Seriola zouata* (c)**

BANDED RUDDERFISH
 (Atlantic – U.S.A.)
 Also called JACK.

SÉRIOLE GUAIMEQUE
 (Atlantique – E.U.)

***Seriola quinqueradiata* (d)**

(Japan and Korea)
 Cultured in Japan; marketed
 fresh, salted, dried, also
 canned (smoked meat
 packed in oil).

(Japon et Corée)
 Cultivée au Japon;
 commercialisée fraîche,
 salée, séchée, également en
 conserve (chair fumée
 recouverte d'huile).

***Seriola dumerili* (e)**

GREATER AMBERJACK
 (Atlantic/Mediterranean)

SÉRIOLE COURONNÛE
 (Atlantique/Méditerranée)

***Seriola hippos* (f)**

SAMSON FISH
 (Australia)
 Also called SEA KINGFISH.

SÉRIOLE AUSTRALIENNE
 (Australie)

(ii) Name also used for
 + SILVER PERCH (*Bairdiella
 chrysura*) (family *Sciaenidae*)
 and + YELLOWTAIL
 FLOUNDER (*Limanda
 ferruginea*) (family
Pleuronectidae).

Z

1187

ZANTHE

FIN: Vimpa
GER: Zährte
GRE: Gadína mavromáta
ICE: Strandslabbi
ITA: Vimba
POL: Certa
RUS: Рыбец
SWE: Vimma
TUR: Kara balik

Abramis vimba

(Freshwater – Europe)
Occasionally eaten.

(Eaux douces – Europe)
Occasionnellement
consommé.

Indexes/Index

ENGLISH/ANGLAIS	277
FRENCH/FRANÇAIS	283
DANISH/DANOIS	289
DUTCH/HOLLANDAIS	293
FINNISH/FINLANDAIS	297
GERMAN/ALLEMAND	301
GREEK/GREC	305
ICELANDIC/ISLANDAIS	307
ITALIAN/ITALIEN	311
JAPANESE/JAPONAIS	315
KOREAN/CORÉEN	319
NORWEGIAN/NORVÉGIEN	321
POLISH/POLONAIS	325
PORTUGUESE/PORTUGAIS	329
RUSSIAN/RUSSE	333
CROATIAN/CROATE	337
SERBIAN/SERBE	341
SPANISH/ESPAGNOL	345
SWEDISH/SUÉDOIS	349
TURKISH/TURC	353
SCIENTIFIC NAMES/NOMS SCIENTIFIQUES	355

Note : The figures in the indexes refer to the dictionary item numbers/Les chiffres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des entrées du dictionnaire.

ENGLISH/ANGLAIS

A					
Aalpricken	1	Bastard halibut	68	Bow fin	138
Abalone	2	Bay scallop	69	Boxed stowage	139
Abbot	3	Beaked whale	70	Brado	140
Acid cured fish	4	Bekkô	71	Bran	141
Agar	5	Beluga	72	Branco cure	142
Alaska pollack	6	Beluga whale	73	Brandade	143
Alaska scotch cured herring	7	Berghilt	74	Branded herring	144
Albacore	8	Bernfisk	75	Brat-bückling	145
Alewife	9	Bichir	76	Bratfischwaren	146
Alfonsino	10	Big skate	79	Brathering	147
Alginic acid	11	Bigeye	77	Brat-rollmops	148
Allis shad	12	Bigeye tuna	78	Bream	149
Amarelo cure	13	Billfish	80	Brill	150
Ambergris	14	Binoro	81	Brine	151
American eel	15	Bismark herring	82	Brined fish	152
American plaice	16	Bisque	83	Brisling	153
American shad	17	Black bass	84	Brit	154
Anchosen	18	Black cod	85	Bronze whaler	155
Anchoveta	19	Black croaker	86	Brook charr	156
Anchovis	21	Black drum	87	Brook trout	157
Anchovy	20	Black marlin	88	Brown algae	158
Anchovy butter	22	Black oreo dory	90	Brown cat shark	159
Anchovy cream	23	Black sea bass	91	Brown shrimp	160
Anchovy essence	24	Black sea bream	92	Buckling	161
Anchovy paste	25	Black shark	93	Bucklings-finlet	162
Angel	26	Black-mouthed dogfish	89	Buddha's ear	163
Angel shark	28	Blackspot sea bream	94	Bulk stowage	164
Angelfish	27	Blacktip shark	95	Bull frog	166
Anglerfish	29	Bleak	96	Bull shark	167
Animal feeding stuffs	30	Bloater	97	Bullet tuna	165
Antibiotics	31	Bloater paste	98	Burbot	168
Appertisation	32	Bloater stock	99	Buro	169
Appetitsild	33	Blocks (frozen)	100	Butt	170
Arapaima	34	Blonde	101	Butterfish	171
Arbroath smokie	35	Blubber	102	Butterflyfish	172
Arctic char	36	Bludger	103		
Arctic flounder	37	Blue cod	104	C	
Argentine	38	Blue crab	105	California halibut	173
Arkshell	39	Blue dog	106	Californian pilchard	174
Armed gurnard	40	Blue ling	109	Calipash	175
Arrowtooth flounder	40	Blue marlin	110	Canned fish	176
Arrowtooth halibut	41	Blue mussel	111	Cape hake	177
Atherine	42	Blue point oyster	112	Capelin	178
Atka mackerel	43	Blue sea cat	113	Caqués	179
Atlantic bonito	44	Blue shark	114	Cardinalfish	180
Atlantic croaker	45	Blue whale	115	Carne a carne	181
Atlantic salmon	46	Blue whiting	116	Carp	183
Australian salmon	47	Bluefin tuna	107	Carpet shell	182
Axillary bream	48	Bluefish	108	Carra geenin	184
Ayu sweetfish	49	Boarfish	117	Catfish	185
	50	Bodara	118	Caveached fish	186
		Boette	119	Caviar, caviare	187
B		Bogue	120	Caviar substitutes	188
Bacalao	51	Bokkem	121	Cero	189
Bagoong	52	Bombay duck	122	Char	190
Bagoong tulingan	53	Boned fish	123	Chat haddock	191
Bakasang	54	Bonefish	124	Cherry salmon	192
Baked herring	55	Boneless cod	125	Chikuwa	193
Balachong	56	Boneless fish	126	Chilean hake	194
Balbakwa	57	Boneless kipper	127	Chilean pilchard	195
Balik	58	Boneless salt cod fillet	128	Chill storage	197
Ballan wrasse	59	Boneless smoked herring	129	Chilled fish	196
Baltic herring	60	Bonga	130	Chimaera	198
Barbecued fish	61	Bonito	131	Chinook	199
Barnacle	62	Bonito shark	132	Chub mackerel	200
Barracouta	63	Boston mackerel	133	Chum	201
Barracuda	64	Bottarga	134	Clam	202
Barramundi	65	Bottlenosed dolphin	135	Clam chowder	203
Basking shark	66	Bottlenosed whale	136	Clam liquor	204
Bass	67	Bouilla-baisse	137	Cleanplate herring	205

Cleansed shellfish	206	Devilfish	279	Fish portion	350
Clipped roe fish	207	Diced fish	280	Fish protein	
Coalfish	208	Digby chick	281	concentrate (fpc)	351
Cobbler	210	Dinailan	282	Fish pudding	352
Cobia	209	Djirim	283	Fish salad	353
Cockle	211	Dogfish	284	Fish sausage	354
Cod	212	Dolly varden	285	Fish scales	355
Cod cheeks	213	Dolphin	287	Fish scrap	356
Cod liver meal	216	Dolphinfish	286	Fish silage	357
Cod liver oil	217	Dorade	288	Fish skin	358
Cod liver paste	218	Double-lined mackerel	289	Fish soup	359
Codfish brick	214	Dover sole	290	Fish stearin	360
Codling	215	Dressed crab	291	Fish sticks	361
Coho	219	Dressed fish	292	Fish tongues	362
Cold storage	221	Dressed green fish	293	Fish waste	363
Cold-smoked fish	220	Dried fish	294	Fish wiener	364
Colombo cure	222	Dried salted fish	295	Fivebeard rockling	365
Comber	223	Drum	296	Flake	366
Common cockle	224	Dry salted fish	297	Flaked codfish	367
Common dolphin	225	Dry salted herring	298	Flapper skate	368
Common oyster	226	Dulse	299	Flatfish	369
Common prawn	227	Dungeness crab	300	Flathead	371
Common shore crab	228	Dusky dolphin	301	Flathead flounder	370
Common shrimp	229	Dusky sea perch	302	Flathead skate	372
Common sole	230	Dusky shark	303	Fleckhering	373
Conch	231	Dutch cured herring	304	Fletch	374
Condensed fish solubles	232			Flounder	375
Conger	233	E		Fluke	376
Coquina clam	234	Eagle ray	305	Flying fish	377
Coral	235	Edible crab	306	Flying gurnards	378
Corned alewives	236	Eel	307	Flying squid	379
Corvina	237	Eelpout	308	Foots	380
Couch's sea bream	238	Electric ray	309	Forkbeard	381
Count	239	Elegant bonito	310	Fourbeard rockling	382
Court-bouillon	240	Elephantfish	311	Freeze drying	383
Crab	241	Elver	312	Fresh fish	384
Crab cakes	242	Emperor	313	Freshwater prawn	385
Crab meat	243	English sole	314	Fried fish	386
Crab sticks	244	Enshô-hin	315	Frigate tuna	387
Crappie	245	Escabeche	316	Frill shark	388
Crawfish	246	Eulachon	317	Frog	390
Crawfish butter	247	European eel	318	Frog flounder	389
Crawfish meal	248	European lobster	319	Frostfish	391
Crawfish soup	249	Eyemouth cure	320	Frozen fish	392
Crawfish soup extract	250			Funori	393
Crayfish	252	F		Furikake	394
Crayfish bisque	251	Fair-maid	321	Fushi-rusi	395
Creamfish	253	Fall cure	322		
Crevalle jack	254	Fatty fish	323	G	
Crimson sea bream	255	Fazeeq	324	Gabel rollmops	396
Croaker	256	Fermented fish paste	325	Gaffelbidder	397
Crown brand	257	Fermented fish sauce	326	Gaper	398
Crucian carp	258	Filefish	327	Garfish	399
Cuckoo ray	259	Fillet	328	Garum	401
Cummalmum	260	Fining compound	329	Gaspé cure	402
Cunner	261	Finnan haddock	330	Geelbeck	403
Cusk	262	Fin-whale	331	Gelatin(e)	404
Cusk eel	263	Fischfrikad - ellen	332	Gemfish	405
Cut herring	264	Fischsülze	333	Ghost shark	406
Cut lunch herring	267	Fish 'au naturel'	334	Giant sea bass	407
Cut spiced herring	268	Fish ball	335	Gibbing	408
Cutlassfish	265	Fish cake	336	Gilt head bream	409
Cutlet	266	Fish chowder	337	Gilt sardine	410
Cuttlefish	269	Fish flakes	338	Gisukeni	411
		Fish flour	339	Gizzard shad	412
D		Fish glue	340	Glasgow pale	413
Dab	270	Fish in jelly	341	Glazing	414
Daeng	271	Fish liver	342	Goatfish	415
Danube salmon	272	Fish liver oil	343	Goby	416
Date shell	273	Fish liver paste	344	Golden cure	417
Deepsea cod	274	Fish meal	345	Golden cutlet	418
Deep-water prawn	275	Fish nuggets	346	Goldfish	419
Dehydrated fish	276	Fish oils	347	Goldline	420
Delicatessen fish products	277	Fish paste	348	Gonads	421
Descargamento	278	Fish pie	349	Gourami	422

Gravlax	423	Horsetail tang	493	Krill	562
Grayfish	424	Hot-marinated fish	494	Krill antarctic	563
Grayingling	425	Hot-smoked fish	495	Kronsardiner	564
Greater sandeel	426	Houting	496	Krupuk	565
Greater weever	427	Humantin	497	Kusaya	566
Green fish	429	Humpback whale	498		
Green laver	433	Huss	499	L	
Green mussel	435			Laberdan	567
Greenback flounder	428	I		Labrador cure	568
Greenland halibut	430	Ide	500	Lady fish	569
Greenland right whale	431	Inasal	501	Lake herring	570
Greenland shark	432	Inconnu	502	Lake trout	572
Greenling	434	Indian cure salmon	503	Lakerda	571
Grenadier	436	Indian mackerel	504	Lamayo	573
Grey gurnard	437	Indian porpoise	505	Laminarin	574
Grilse	438	Industrial fish	506	Lamprey	575
Grooved carpet shell	439	Ink	507	Large eyed dentex	576
Groundfish	440	Irish moss	508	Larger spotted dogfish	577
Grouper	441	Irradiation	509	Lascar	578
Grunt	442	Isinglass	510	Latchet	579
Guanin	443	Italian sardel	511	Laverbread	580
Guinamos alamang	444	Ivory	512	Leather	581
Guitarfish	445			Leather-jacket	582
Gummy shark	446	J		Lemon shark	583
Gurnard	447	Jack	514	Lemon sole	584
Guts	448	Jack mackerel	513	Lesser cachalot	585
Gutted fish	449	Jacopever	515	Lesser spotted dogfish	586
Gyomiso	450	Japan sea bass	519	Light cure	587
Gáros	400	Japanese canned fish pudding	516	Limpet	588
		Japanese eel	517	Lined sole	589
H		Japanese pilchard	518	Ling	590
Haberdine	451	Jellied eels	520	Lingcod	591
Haddock	452	Jelly fish	521	Little skate	592
Haddock chowder	453	Jewfish	522	Little tunny	593
Hake	454	Joey	523	Lizardfish	594
Halfbeak	455	John dory	524	Lobster	595
Halfmoon	456	Jumbo	525	Locks	596
Half-salted fish	457			London cut cure	597
Halibut	458	K		Long rough dab	599
Halibut liver oil	459	Kabayaki	526	Longnose skate	598
Hamayaki-dai	460	Kabeljou	527	Long-tailed tuna	600
Hammerhead shark	461	Kahawai	528	Lookdown dory	601
Hampen	462	Kalbfish	529	Lumpfish	602
Hapuku	463	Kamaboko	530	Lutefisk	603
Hard clam	464	Kanagashira (gurnard)	531	Lyre	604
Hard cure	465	Kapi	532		
Hard salted herring	467	Karavala	533	M	
Hard salted salmon	468	Katsuo-bushi	534	Machete	605
Hard smoked fish	469	Kawakawa	535	Mackerel	606
Hardhead	466	Kazunoko	536	Mackerel shark	607
Hareng saur	470	Kedgerie	537	Mackerel style split fish	608
Harvestfish	471	Kelp	538	Makassar fish	609
Headed fish	472	Kelt	539	Mako (shark)	610
Heavy salted fish	473	Kench cure	540	Mam-rusot	611
Heavy salted soft cure	474	Kichiji rockfish	541	Mannitol	612
Henfish	475	Kieler sprotten	542	Manta	613
Heringsstip	486	Kilka	543	Marinade	615
Herling	476	Killer whale	544	Marinated fish	614
Herring	477	Killifish	545	Marlin	616
Herring cutlets	478	King crab	546	Matje cure herring	617
Herring in jelly	479	King of the herring	550	Matje herring	618
Herring in sour		King whiting	551	Mattie	619
cream sauce	480	Kingfish	547	Meagre	620
Herring in wine sauce	481	Kingklip	548	Mediterranean ling	621
Herring meal	482	Kingmackerel	549	Medium salted fish	622
Herring milt sauce	483	Kipper	552	Megrim	623
Herring oil	484	Kipper fillets	555	Meikotsu	624
Herring salad	485	Kipper snacks	556	Meji	625
Hilsa	487	Kipperer products	553	Menhaden	626
Hobo gurnard	488	Kipperer salmon	554	Menominee	627
Hogchoker	489	Klipfish	557	Mersin	628
Hoki	490	Klondyked herring	558	Middle	629
Homogenised		Kochfischwaren	559	Miettes	630
condensed fish	491	Kombu	560	Migaki-nishin	631
Horse mackerel	492	Krabbensalat	561	Mild cured fish	632

Mild smoked fish	633	Pacific hake	702	Powan	777
Milker herring	634	Pacific halibut	703	Prahoc	778
Milkfish	635	Pacific herring	704	Prawn	779
Milt	636	Pacific mackerel	705	Press cake	780
Minced fish	637	Pacific ocean perch	706	Pressed pilchards	781
Minke whale	638	Pacific prawn	707	Puffer	782
Mirin	639	Pacific saury	708		
Mirin-boshi	640	Padda	709	Q	
Mirror dory	641	Paddlefish	710	Quahaug	783
Mojama	642	Padec	711	Queen scallop	784
Mojarra	643	Painted ray	712	Queenfish	785
Moki	644	Paksiw	713	Quenelles	786
Mola	645	Pale cure	714	Quillback	787
Moluha	646	Pale smoked red	715	Quinnat salmon	788
Monkfish	647	Pandora	716		
Moonfish	648	Papillon	717	R	
Moray	649	Parr	718	Rabbit fish	789
Mort	650	Parrot-finch	719	Rackling	790
Morwong	651	Pasteurised fish	720	Rainbow trout	791
Mother-of-pearl	652	Pasteurised grain caviar	721	Rakørret	792
Mother-of-pearl shell	653	Patis	722	Ratfish	793
Mullet	654	Paua	723	Ray	794
Musciami	655	Pearl	724	Ray's bream	795
Mussel	656	Pearl essence	725	Razor shell	796
Mustard herring	657	Pedah	726	Red algae	797
		Pelagic armourhead	727	Red bream	799
N		Pelagic fish	728	Red caviar	800
Namari-bushi	658	Perch	729	Red cod	801
Naping	659	Periwinkle	730	Red drum	802
Naruto	660	Petrale sole	731	Red gurnard	805
Narwhal	661	Picarel	732	Red hake	806
National cure	662	Picked dogfish	733	Red herring	807
Native oyster	663	Pickeler	734	Red mullet	808
Needlefish	664	Pickle cured fish	735	Red porgy	809
Nga-bok-chauk	665	Pickled grainy caviar	736	Red sea bream	810
Nga-pi	666	Pickled herring	737	Red snapper	811
Nibbler	667	Pickled salmon	738	Red spring salmon	812
Nibe croaker	668	Picton herring	739	Red steenbras	813
Niboshi	669	Piddock	740	Red stumpnose	814
Nobbing	670	Pigfish	741	Redbait	798
Nonnat	671	Pigmy whale	742	Redfish	803
Nori	672	Pike	744	Redfish or nannygai	804
North atlantic right whale	673	Pike-perch	743	Rensei-hin	815
Northern anchovy	674	Pilchard	745	Repack quality herring	816
Northern lobster	675	Pilot fish	746	Requiem shark	817
Norway lobster	676	Pilot whale	747	Retailles	818
Norway pout	677	Pindang	748	Rex sole	819
Norwegian cured herring	678	Pinfish	749	Ribaldo	820
Norwegian silver herring	679	Pink maomao	750	Rig	821
Norwegian sloe	680	Pink salmon	751	Rigg	822
Norwegian topknot	681	Pink shrimp	752	Right whale	823
Nuoc-mam	682	Piper	753	Rigor mortis	824
Nurse shark	683	Pipi	754	Ripe fish	825
		Pissala	755	Risso's dolphin	826
O		Pla thu nung	759	Roach	827
Oarfish	684	Plaice	756	Rock bass	828
Ocean perch	685	Plain bonito	757	Rock cod	829
Ocean quahaug	686	Pla-ra	758	Rock lobster	832
Octopus	687	Podpod	760	Rock salmon	833
Oel-präserven	688	Polar cod	761	Rock sole	834
Oil sardine	689	Pollack	762	Rockfish	830
Opah	690	Pollan	763	Rockling	831
Orange perch	691	Pollock	764	Roe	835
Orange roughy	692	Pomfret	765	Roker	836
Oreo dory	693	Pompano	766	Rolled fish	837
Oriental bonito	694	Pond smelt	767	Rollmops	838
Oriental cure	695	Poor cod	768	Roman	839
Ormer	696	Porbeagle	769	Rorqual	840
Osetr	697	Porgy	770	Rotskjaer	841
Oyster	698	Porkfish	771	Rouelles	842
		Porpoise	772	Rough skate	843
P		Portuguese oyster	773	Roughy	844
Pacific bonito	699	Pout	774	Round fish	845
Pacific cod	700	Poutassou	775	Round herring	846
Pacific grey whale	701	Poutine	776	Roundnose flounder	847

Roused fish	848	Semi-preserves	921	Spanish mackerel	996
Rubyfish	849	Seventy-four	922	Spawning fish	997
Ruppel's bonito	850	Seviche	923	Spearfish	998
S		Sevruga	924	Speckfisch	999
Sablefish	851	Shad	925	Spelding	1000
Sailfish	852	Shagreen	926	Spent fish	1001
Saithe	853	Shagreen ray	927	Sperm oil	1002
Salaka	854	Shakeii	928	Sperm whale	1003
Salmon	855	Shark	929	Spiced cured fish	1004
Salmon bellies	856	Sharp frozen fish	930	Spiced herring	1005
Salmon egg bait	857	Sharpnose shark	931	Spillånga	1006
Salmon salad	858	Sharpnose skate	932	Spinous spider crab	1007
Salmon shark	859	Sharp-toothed eel	933	Spiny cockle	1008
Salt cod	860	Sheepshead	934	Spiny dogfish	1009
Salt cured fish	861	Shelf stowage	935	Spiny lobster	1010
Salt round fish	864	Shellfish paste	936	Spiny seadragon	1011
Salted on board	862	Shells	937	Spiny shark	1012
Saltfish	863	Shidal sutki	938	Spinytail skate	1013
Salzfischwaren	865	Shining gurnard	939	Split cure herring	1014
Salzling	866	Shioboshi	940	Split fish	1015
Sand dab	867	Shiokara	941	Splittail	1016
Sand flounder	870	Shirauo icefish	942	Sponge	1017
Sand perch	871	Shore cure	943	Spot	1018
Sand shark	872	Shottsuru	944	Spotted gumard	1019
Sandeel	868	Shredded cod	945	Spotted ray	1020
Sandfish	869	Shrimp	946	Spotted sea cat	1021
Sandy ray	873	Sierra	947	Spragg	1022
Sardine	874	Sild	948	Sprat	1023
Sardinella	875	Silver cured herring	949	Squat lobster	1024
Sargo	876	Silver dory	950	Squawfish	1025
Sashimi	877	Silver hake	952	Squeteague	1026
Sauerlappen	878	Silver perch	953	Squid	1027
Sauger	879	Silverfish	951	Stale dry fish	1028
Saurer hering	880	Silverside	954	Starfish	1029
Saury	881	Silvery pout	955	Stargazer	1030
Sawfish	882	Sinaeng	956	Starry flounder	1031
Scabbardfish	883	Sixgill shark	957	Starry ray	1032
Scad	884	Skate	958	Starry skate	1033
Scaldfish	885	Skinless fish	959	Steak	1034
Scale fish	886	Skinned cod	960	Steelhead trout	1035
Scallop	887	Skinning	961	Sterilised shellfish	1036
Scampi	888	Skipjack	962	Steur herring	1037
Schillerlocken	889	Slender tuna	963	Stingray	1038
School shark	890	Slime flounder	964	Stocker	1039
Scorpionfish	891	Small sandeel	965	Stockfish	1040
Scotch cured herring	892	Smelt	966	Streaked gurnard	1041
Scrod	893	Smoked fish	967	Stremel	1042
Sculpin	894	Smokie	968	Strip	1043
Scup	895	Smolt	969	Striped bass	1044
Sea bass	896	Smooth flounder	970	Striped marlin	1045
Sea beef	897	Smooth hound	971	Sturgeon	1047
Sea bream	898	Smooth skate	972	Stückenfisch	1046
Sea cabbage laminaria spp.	899	Snailfish	973	Suboshi	1048
Sea catfish	900	Snake eel	974	Sucker	1049
Sea cow	901	Snake mackerel	975	Sugar cured fish	1050
Sea cucumber	902	Snapper	976	Summer flounder	1051
Sea lamprey	904	Snoek	977	Sun-dried fish	1052
Sea perch	907	Snook	978	Sunfish	1053
Sea pike	908	Soboro	979	Superchilling	1054
Sea robin	909	Sockeye salmon	980	Surf smelt	1056
Sea stick	911	Soft cure	981	Surfperch	1055
Sea trout	912	Soft (shell) clam	982	Surimi	1057
Sea trumpet	913	Sohachi flounder	983	Surmullet	1058
Sea urchin	914	Soldier	984	Sursild	1059
Seafood cocktail	903	Sole	985	Surume	1060
Seal	905	Soupin shark	986	Sushi	1061
Seal shark	906	Soused herring	987	Sutki	1062
Seasnail	910	Soused pilchards	988	Swim bladder	1063
Seaweed	915	South African pilchard	989	Swimming crab	1064
Seaweed meal	916	Southern blue whiting	991	Swordfish	1065
Seed haddock	917	Southern bluefin tuna	990		
Seelachs in oel	918	Southern kingfish	992	T	
Seer	919	Southern right whale	993	Tarakihi	1066
Sei-whale	920	Southwest Atlantic hake	994	Tarama	1067
		Spadefish	995	Tarpon	1068

Tatami-iwashi	1069	Tuna	1114	White shark	1152
Tautog	1070	Tuna ham	1112	White shrimp	1153
Tench	1071	Tuna links	1113	White skate	1155
Tengusa	1072	Tuna salad	1115	White sole	1156
Terrapin	1073	Turbot	1116	White steenbras	1157
Thickback sole	1074	Turrum	1117	White stumpnose	1158
Thornback ray	1075	Turtle	1118	White wings	1160
Thread herring	1077	Tusk	1119	Whitebait	1141
Threadfin	1076	Tuyo	1120	White-beaked dolphin	1143
Threebeard rockling	1078	Twaite shad	1121	Whitefish	1147
Thresher shark	1079			White-sided dolphin	1154
Tiger shark	1080	U		Whitetip shark	1159
Tight pack	1081	Undulate ray	1122	Whiting	1161
Tilapia	1082	Uo-miso	1123	Whole fish	1162
Tilefish	1083			Whole meal	1163
Tinabal	1084	V		Wind dried fish	1164
Tinapa	1085	Vendace	1124	Wing	1165
Tjakalang	1086	Ventrèche	1125	Winkle	1166
Toheroa	1087	Vinegar cured fish	1126	Winter flounder	1167
Tōkan-hin	1088	Viziga	1127	Winter skate	1168
Tom kho	1091			Witch	1169
Tōmalley	1089	W		Wolfish	1170
Tomcod	1090	Wachna cod	1128	Wrasse	1171
Tongue	1092	Wahoo	1129	Wreckfish	1172
Tonno	1093	Wakame	1130		
Top shell	1096	Walleye	1131	Y	
Tope	1094	Walrus	1132	Yakiboshi	1173
Topknot	1095	Warehou	1133	Yawling	1174
Torsk	1097	Weakfish	1134	Yellow croaker	1176
Tran oil	1098	Weever	1135	Yellow fish	1179
Trash fish	1099	Wet stack	1136	Yellow gurnard	1180
Trassi udang	1100	Whale oil	1137	Yellow perch	1181
Trepang	1101	Whales	1138	Yellow sea bream	1182
Trevalla	1102	Whelk	1139	Yellow sole	1183
Trevally	1103	Whiptail	1140	Yellowbelly flounder	1175
Triggerfish	1104	White bass	1142	Yellow-eye mullet	1177
Trimming	1105	White bream	1144	Yellowfin tuna	1178
Tripletail	1106	White croaker	1145	Yellowtail	1186
Trochus	1107	White fish	1146	Yellowtail flounder	1184
Tronçon	1108	White fish meal	1148	Yellowtail kingfish	1185
Trout	1109	White hake	1149		
Trumpeter	1110	White marlin	1150	Z	
Tsukadani	1111	White perch	1151	Zanthe	1187

FRENCH/FRANÇAIS

A						
Aalpricken			Baleines	1138	Brochet	744
Abadèche royale du cap	548		Balik	58	Brochet de mer	978
Abadèches	263		Baliste	1104	Brosme	1119
Ablette	96		Banane (de mer)	124	Buccin	1139
Acide alginique	11		Bar blanc	1142	Buckling	161
Acoupa royal	1026		Bar blanc d'amérique	1151	Bücklinge-finlet	162
Agar	5		Bar commun	67	Buro	169
Aigle de mer	305		Bar d'amérique	1044		
Aiguillat	284		Bar du japon	519		
Aiguillat commun	733		Barbue	150	C	
Aile	1165		Barbure ou capitaine	1076	Cabillaud/morue	212
Albacore	1178		Barramundi	65	Cachalot	1003
Algue	915		Barréan géant	407	Calicagène demi-lune	456
Algue brune	158		Bâtonnets de poisson	361	Calipash	175
Algue rouge	797		Bâtonnets de poisson aromatisés au crabe	244	Calmar	379, 1027
Aliments simples			Baudroie	29	Camarde de nouvelle-zélande	870
pour animaux	30		Beauclair	77	Capelan atlantique	178
Allache	410		Bécune	64	Capitaine	313
Alose	925		Beignets de crabe	242	Caqués	179
Alose feinte	1121		Bekkô	71	Carangue	514
Alose gaspareau	9		Berardidé	70	Carangue australienne	1103
Alose noyer	412		Bernfisk	75	Carangue balo	103
Alose savoureuse	17		Bernicle/balane	62	Carangue crevalle	254
Alose vraie	12		Beryx	10	Cardeau	376
Amarelo cure	13		Beryx australien	804	Cardeau de californie	173
Ambre gris	14		Beryx commun	799	Cardeau d'été	1051
Amie	138		Beurre d'anchois	22	Cardeau hirame	68
Anchois	20		Beurre de langouste	247	Cardine franche	623
Anchois de pérou	19		Bichir	76	Carlottin anglais	314
Anchois du pacifique	674		Bigorneau	730, 1166	Carlottin japonais	847
Anchois italien	511		Binoro	81	Carlottin meita-gare	389
Anchosen	18		Bisque	83	Carlottin pétrale	731
Anchovis	21		Bisque d'écrevisses	251	Carne à carne	181
Ange de mer	28		Blanche	643	Carpe	183
Anguille	307		Blocs (congelés)	100	Carra gheene	184
Anguille d'amérique	15		Bodara	118	Carraghéen	508
Anguille d'europe	318		Boette	119	Castagnole	765
Anguille du japon	517		Bogue	120	Castanettes, castanettes tarakihi	651
Anguilles en gelée	520		Bokkem	121	Castenette de juan fernandez	1066
Anoli de mer	594		Bombard duck	122	Caummalmum	260
Antibiotiques	31		Bonite	131	Caveached fish	186
Apogon	180		Bonite à dos rayé	45	Caviar	187
Appâts d'œufs de saumon	857		Bonite à dos tacheté	310	Caviar en grains pasteurisé	721
Appertisation	32		Bonite à gros yeux	850	Caviar en grains saumuré	736
Appetitsild	33		Bonite à ventre rayé ou listao	962	Caviar rouge	800
Araignée de mer	1007		Bonite de l'océan indien	694	Centrine	497
Arapaima	34		Bonite du pacifique orientale	699	Cernier atlantique	1172
Arche	39		Bonitou	165	Cernier de juan fernandez	463
Argentine	38		Bottarga	134	Chabot	894
Arnoglosse	885		Bouilla-baisse	137	Chair de crabe	243
Arrose	693		Boulette de poisson	335	Chanidé	635
Assiette	648		Boulettes de poisson	346	Charbonnière commune	851
Athérine	43		Bouquet	227	Chardin	1077
Auxide	387		Bouquet pintade	385	Chikuwa	193
Ayu	50		Bourrugue	551	Chimère	198
			Bourse	327	Chimère commune	789
B			Bouvard	997	Chimère d'amérique	793
Bacalao	51		Brado	140	Chinchard	492
Bagoong	52		Branco cure	142	Civelle	312
Bagoong tulingan	53		Brandade	143	Clam	202
Bakasang	54		Brat-bückling	145	Clovisse/palourde	182
Balachong	56		Bratfischwaren	146	Cocktail de fruits de mer	903
Balai de l'atlantique	16		Brathering	147	Colle de poisson	340
Balai japonais	370		Brat-rollmops	148	Compère	782
Balaou du japon	708		Brème	149, 787	Concentré de protéines de poisson	351
Balbakwa	57		Brique de morue	214	Congre	233
Baleine bleue	115		Brisling	153	Coque	211
Baleine franche	431, 673, 823					
Baleine grise de californie	701					

Coque commune	224	Éperlan	966	Grand tambour	87
Coquillage épuré	206	Éperlan du japon	767	Grande castagnole	795
Coquillage stérilisé	1036	Éponge	1017	Grande roussette	577
Coquille st. jacques	887	Escabèche	316	Grande vive	427
Coquilles et carapaces	937	Escolier	975	Gravlax	423
Corail	235	Escolier royal	405, 992	Grenouille	390
Corégone	496, 763, 1147	Espadon	1065	Grenouille japonaise	166
Corégone blanc	1124	Essence d'anchois	24	Griset	92
Corégone cisco	570	Essence d'orient	725	Grondeur	442
Corégone lavaret	777	Esturgeon	1047	Grondin camard	1041
Corvina	237	Esturgeon beluga	72	Grondin gris	437
Coryphène	286	Esturgeon du danube	697	Grondin japonais	488
Courbine jaune	1176	Esturgeon étoilé	924	Grondin lyre	753
Court-bouillon	240	Ethmalose d'afrrique	130	Grondin morrude	939
Couteau	796	Étoile de mer	1029	Grondin ou trigle	447, 909
Crabe	241	Étrille	1064	Grondin perlon	1180
Crabe bleu	105	Eulachon	317	Grondin rouge	805
Crabe paré	291	Éviscération	670	Guai	1001
Crabe royal	546	Exocet (poisson volant)	377	Guanine	443
Crabe vert	228	Extrait de soupe		Guinamos alamang	444
Crapet de roche	828	de langouste	250	Guinée machète	569
Craquelot ou bouffi	97			Guite de patagonie	829
Crevette	779, 946	F		Gyomiso	450
Crevette américaine	1153	Fall cure	322		
Crevette du pacifique	707	Fanfre noir d'amérique	91	H	
Crevette grise	160, 229	Farine de foie de morue	216	Haddock	714
Crevette nordique	275	Farine de hareng	482	Haddock coupé de londres	597
Crevette rose	752	Farine de langouste	248	Haddock 'eyemouth'	320
Croupia roche	1106	Farine de poisson	345	Hamayakidai	460
Cryo-gerssication	383	Farine de poisson comestible	339	Hampen	462
Crème d'anchois	23	Farine de poisson maigre	1148	Hareng	477
Cuir	581	Farine entière ou complète	1163	Hareng à la crème	480
Cyprin	258	Fausse limande du pacifique	834	Hareng à la moutarde	657
Cyprin dore	419	Fazeeq	324	Hareng au four	55
Cyprinoïde	1025	Filet	328	Hareng bismark	82
D		Filet de morue sans arête	128	Hareng braillé	99
Daeng	271	Filets de hareng	478	Hareng 'de la baltique'	60
Datte de mer	273	Filets de kipper	555	Hareng du pacifique	704
Dauphin	287	Fischfrikad – ellen	332	Hareng en gelée	479
Dauphin à flancs blancs	1154	Fischstüize	333	Hareng épiché	1005
Dauphin à gros nez	135	Flet	37	Hareng flaque	373
Dauphin à nez blanc	1143	Flet commun	375	Hareng fortement salé	467
Dauphin blanc (beluga)	73	Flétan	458	Hareng fumé sans arête	129
Dauphin commun	225	Flétan du pacifique	41, 42, 703	Hareng mariné au vin	481
Dauphin gris	826	Flétan noir	430	Hareng repaqué	816
Déchets de poisson	363	Flocons de morue	367	Hareng rouge	807
Delicatessen	277	Flocons de poisson	338	Hareng salé à la hollandaise	304
Demi-bec	455	Foie de poisson	342	Hareng salé à l'écossaise	892
Denté à gros yeux	576	Fondule	545	Hareng salé à sec	298
Denté du cap	813	Funori	393	Hareng salé type norvégien	678
Denté maculé	922	Furikake	394	Hareng saumuré	737
Dépouillement	961	Fushi-rusi	395	Hareng saur	470
Descargemento	278	G		Heringsstip	486
Dinailan	282	Gabel rollmops	396	Holbiche brune	159
Disque	995	Gadicule argenté	955	Holothurie	902
Djrim	283	Gaffelbidder	397	Homard	595
Dorade	288, 898	Galatées	1024	Homard américain	675
Dorade royale	409	Gardon	827	Homard européen	319
Doré jaune	1131	Gáros	400	Hoplostete rouge	692
Doré noir	879	Garum	401	Huchon ou saumon	
Dormeur du pacifique	300	Gaspareaux à rogue	207	du danube	272
Dorome	942	Gaspé	402	Huile de baleine	1137
E		Gateau de presse	780	Huile de cachalot	1002
Écailles de poisson	355	Gélatine	404	Huile de foie de flétan	459
Écrevisse	252	Germon	8	Huile de foie de morue	217
Églefin	452	Ghost shark	406	Huile de foie de poisson	343
Églefin fumé	330	Gisukeni	411	Huile de hareng	484
Émissole	971	Givrage	414	Huiles de poisson	347
Émissole gommée	446	Globicéphale	747	Huître	698
Émissole grivelée	821	Gobie	416	Huître creuse américaine	112
Encre	507	Gonades	421	Huître indigène	663
Enshô-hin	315	Goret mule	741	Huître plate	226
Entreposage frigorifique	221	Gourami	422	Huître portugaise	773
		Grand requin blanc	1152	Hydroly sat	491
				Hyperoodon	136

I							
Ichtyocolle	510	Lotte	168	Motelle à cinq barbillons	365		
Inasal	501	Loup	185	Motelle à quatre barbillons	382		
Inconnu	502	Loup gélatineux	113	Motelle commune	1078		
Irradiation	509	Loup tacheté	1021	Moule	239, 656		
Ivoire	512	Lutfisk	603	Moule commune	111		
		Lycode	308	Muge ou mulet	654		
		Lyre	604	Murène	649		
J				Musciame	655		
Joues de morue	213	M		Mye	982		
Jubarte	498	Machoiron d'australie	210	N			
Jumbo	525	Mahou	209	Nacre	652		
		Maigre commun	620	Namari-bushi	658		
K		Maigre du sud	527	Naruto	660		
Kabayaki	526	Makaire	616, 998	Narval	661		
Kahawai	48, 528	Makaire blanc	1150	National cure	662		
Kalbfisch	529	Makaire bleu	110	Nga-bok-chauk	665		
Kamaboko	530	Makaire, marlin et voilier	80	Nga-pi	666		
Kapi	532	Makaire noir	88	Niboshi	669		
Karavala	533	Mako	610	Nonnat	671		
Katsuo-bushi	534	Malachigan d'eau douce	934	Nori	672		
Kazunoko	536	Mallarmat	40	Nuoc-mam	682		
Kedgerree	537	Mam-rusot	611				
Kieler sprotten	542	Mannitol	612	O			
Kilka	543	Mante	279, 613	Oel-präserven	688		
Kipper	552	Maquereau	606	Omble	190		
Kipper sans arête	127	Maquereau du pacifique	504	Omble chevalier	36		
Klipfish	557	Maquereau espagnol	200, 705	Omble d'amérique	572		
Kochfischwaren	559	Marbre du cap	1157	Omble malma	285		
Kombu	560	Marigane noire	245	Ombre	425		
Krabbensalat	561	Marinade	615	Opah	690		
Krill	562	Marlin rayé	1045	Ormeau	2, 696		
Krill antarctique	563	Marsouin	772	Orphie commun	399		
Kronsardiner	564	Masca laboureur	311	Orphie et balaou	881		
Krupuk	565	Matiote noire	1070	Orphie ou aiguille de mer	664		
Kusaya	566	Matje (pays-bas)	618	Orque	544		
		Matodes	117	Oursin	914		
L		Méduse	521				
Laberdan	567	Meikotsu	624	P			
Labrador cure	568	Meji	625	Padda	709		
Labre	1171	Menhaden	626	Padec	711		
Laimargue du groënland	432	Merlan	1161	Pageot acarné	49		
Laitance	636	Merlan bleu	116	Pageot commun	716		
Lakerda	571	Merlan bleu du sud	991	Pageot rose	94		
Lamantin	901	Merlu	454	Pagre commun	238, 809		
Lamayo	573	Merlu argenté	952	Paksiw	713		
Lambis	231	Merlu argentin	994	Palomette	757		
Laminaire	899	Merlu blanc du cap	177	Palourde	439		
Laminarine	574	Merlu du chili	194	Papillon	172, 717		
Lamproie fluviale	575	Merlu du pacifique	702	Parage	1105		
Lamproie marine	904	Mérou	441	Parr	718		
Langouste	246, 832, 1010	Mérou géant	522	Pastenague	1038		
Langoustine	676	Mérou noir	302	Patelle	588		
Langue	1092	Mersin	628	Patis	722		
Langues de poisson	362	Meunier noir	1049	Paua	723		
Lançon	868	Middle	629	Peau de chagrin	926		
Lançon commun	426	Miettes	630	Peau de poisson	358		
Lançon equille	965	Migaki-nishin	631	Pecten	69		
Lard de baleine	102	Milker herring	634	Pedah	726		
Lieu de l'alaska	6	Mirin	639	Perche	729		
Lieu jaune	762	Mirin-boshi	640	Perche canadienne	1181		
Lieu noir	853	Mojama	642	Perle	724		
Limace	910	Moluha	646	Perroquet	719		
Limande	1170	Morenesoce dague	933	Petit cachalot	585		
Limande à queue jaune	284	Moride rouge	801	Petit rorqual	638		
Limande plie rouge	1167	Moro	274, 820	Petite roussette	586		
Limande sole babagarei	964	Morse	1132	Petite sole jaune	1183		
Limande-sole commune	584	Morue arctique	1128	Phoque	905		
Limbert achigan	261	Morue de saint paul	1110	Phycis	381		
Lingue	590	Morue dépouillée	960	Phycis blanc	1149		
Lingue bleue	109	Morue du pacifique	700	Phycis écreuil	806		
Lingue espagnole	621	Morue en fibres	945	Picarel	732		
Lippu roudeau	771	Morue polaire	761	Pilchards pressés	781		
Liqueur de clam	204	Morue salée	860	Pindang	748		
Locks	596	Morue sans arête	125	Pissala	755		
Lompe	602	Motelle	831				

Pla thu nung	759	Poule de mer	378	Rorqual de rudolf	920
Pla-ra	758	Poulpe	687	Rotskjaer	841
Platy cephalidé	371	Poutassou	775	Rouelles	842
Plie cynoglosse	1169	Poutine	776	Rouget barbet de roche	1058
Plie cynoglosse royale	819	Prahoc	778	Rouget-barbet	415
Plie due pacifique	1031	Praire	783		
Plie lisse	970	Pristure à bouche noire		S	
Plie ou carrelet	756	ou chien espagnol	89	Sabre argenté	391
Pocheteau gris	368	Prêtre	954	Sabre ceinture	883
Pocheteau noir	598	Pâte d'anchois	25	Saint-paul moki	644
Podpod	760	Pâte de foie de morue	218	Saint-pierre	90
Poisson à la marinade	4	Pâte de foie de poisson	344	Salade de hareng	485
Poisson 'au naturel'	334	Pâte de hareng	98	Salade de poisson	353
Poisson au vinaigre	1126	Pâte de mollusques		Salade de saumon	858
Poisson congelé	392, 930	et crustacés	936	Salade de thon	1115
Poisson de rebut	1099	Pâte de poisson	348	Salage à sec	540
Poisson demi-swel	457	Pâté de poisson	336	Salage à terre	943
Poisson dépouillé	959	Pâté de poisson en conserve	516	Salage léger	587
Poisson désarêté	123	Pâte de poisson fermenté	325	Salaison à l'orientale	695
Poisson déshydraté	276			Salaka	854
Poisson en conserve	176	Q		Salé à bord	862
Poisson en cubes	280	Quenelles	786	Salé colombo	222
Poisson en gelée	341			Salzfischwaren	865
Poisson en saumure	735	R		Salzling	866
Poisson ensilé	357	Raie	79, 958	Sandre	743
Poisson entier	1162	Raie à queue épineuse	1013	Sar	1144
Poisson entier salé	864	Raie blanche	1155	Sar salème	749
Poisson étêté	472	Raie bouclée	1075	Sardine	874
Poisson fortement fume	469	Raie brunette	1122	Sardinelle indienne	689
Poisson fortement salé	473	Raie chardon	927	Sardinelle/allache	875
Poisson frais	384	Raie circulaire	873	Sardine/sardinops	745
Poisson frit	386	Raie douce	1020	Sardinops d'afrique du sud	989
Poisson fumé	967	Raie du pacifique	1033	Sardinops d'australie	739
Poisson fumé à chaud	495	Raie et pocheteau	794	Sardinops de californie	174
Poisson fumé à froid	220	Raie étoilée	1032	Sardinops du chili	195
Poisson gras	323	Raie fleurie	259	Sardinops du japon	518
Poisson haché	637	Raie hérisson	592	Sargue	876
Poisson légèrement fumé	633	Raie lisse	101, 972	Sargue austral	1158
Poisson maigre	1146	Raie méele	712	Sashimi	877
Poisson mariné	614	Raie tachtée	1168	Sauce de laitance de hareng	483
Poisson mariné à chaud	494	Raie voile	932	Sauce de poisson fermenté	326
Poisson moyennement salé	622	Rakørret	792	Saucisse de poisson	354
Poisson paré	292	Rascasse/scorpène	891	Saucisses de thon	1113
Poisson pasteurisé	720	Renard de mer	1079	Sauerlappen	878
Poisson pélagique	728	Rensei-hin	815	Saumon	855
Poisson pilote	746	Requin	929	Saumon à l'indienne	503
Poisson plat	369	Requin à nez pointu	931	Saumon argenté	219
Poisson plein	825	Requin bleu	114	Saumon atlantique	47
Poisson rassis	1028	Requin bordé	95	Saumon de fontaine	157
Poisson réfrigéré	196	Requin bouledogue	167	Saumon de printemps	812
Poisson rond	845	Requin citron	583	Saumon fortement sale	468
Poisson salé	861, 863	Requin cuivré	155	Saumon fumé	554
Poisson salé à sec	297	Requin grisé	957	Saumon japonais	192
Poisson salé en vert	429	Requin lézard	388	Saumon keta	201
Poisson salé séché	295	Requin nourrice	683	Saumon rose	751
Poisson sans arête	126	Requin océanique	1159	Saumon rouge	980
Poisson saumuré	152	Requin pélerin	66	Saumon royal	199, 788
Poisson séché	294	Requin sombre	303	Saumon saumuré	738
Poisson séché au soleil	1052	Requin taupe commun	769	Saumure	151
Poisson séché au vent	1164	Requin tigre	817	Saupe	420
Poisson sur barbecue	61	Requin-hâ	890, 986	Saurer hering	880
Poisson traité au sucre	1050	Requin-hâ, ha, hat, hast	1094	Scampi	888
Poisson tranché	293, 1015	Requin-marteau	461	Schillerlocken	889
Poisson vidé	449	Requin-taupe	607	Sciaenié du pacifique	1145
Poisson-chat	900	Requin-taupe saumon	859	Sciaenié	1134
Poisson-guitare	445	Requin-taureau	872	Sciaeniés	256, 296
Poisson-lune	645, 1053	Requin-tigre commun	1080	Scrod	893
Poissons de fond	440	Retailles	818	Sébaste	803
Poisson-sabre	265	Rhodyménie palmé	299	Sébaste du cap	515
Poisson-scie	882	Rigor mortis	824	Sébaste kinkin	541
Pompaneau	766	Rogue	835	Seelachs in oel	918
Portion de poisson	350	Roi des harengs	684	Semi-conserves	921
Potage au poisson	337	Rollmops	838	Sériole	1186
Poudre d'algues	916	Rorqual	840	Serpenton	974
Poulamon	1090	Rorqual commun	331	Serran chèvre	223

Serran de sable	871	Suboshi	1048	Tômalley	1089
Serranidé ou bar	896	Succédanés de caviar	188	Toroumoque	869
Seviche	923	Surimi	1057	Torpille	309
Shadine	846	Sur-réfrigération	1054	Tortue	1118
Shakeii	928	Sursild	1059	Tortue américaine	1073
Shidal sutki	938	Surume	1060	Tourte de poisson	349
Shioboshi	940	Sushi	1061	Tourteau	306
Shiokara	941	Sutki	1062	Tranche	1034
Shottsuru	944	Sèche	269	Trassi udang	1100
Sike-pôle	578			Trepang	1101
Sild	948	T		Tronçon	1108
Sinaeng	956	Tacaud commun	774	Troque	1107
Snoek	977	Tacaud norvégien	677	Truite	1109
Soboro	979	Tacon	969	Truite arc-en-ciel	791
Sole	290, 985	Tambour brésilien	46	Truite d'europe	912
Sole américaine	589	Tambour croca	1018	Tsukadani	1111
Sole bavoche	489	Tambour rouge	802	Tuna ham	1112
Sole commune	230	Tanche	1071	Turbot	1116
Sole perdrix	1074	Tarama	1067	Tuyo	1120
Solubles de poisson	232	Targeur	1095	U	
Soupe de clam	203	Targie naine	681	Uo-miso	1123
Soupe de langouste	249	Tarpon	1068	Uranoscope	1030
Soupe de poisson	359	Tassergal	108	V	
Soupe d'églefin	453	Tatami-iwashi	1069	Vanneau	784
Sourdon	1008	Tengusa	1072	Varech	538
Spare à selle blanche	839	Téraglin	403	Ventres de saumon	856
Spare doré	895	Terpuga	44, 434	Ventrèche	1125
Spare gibbeux	814	Terpuga buffalo	591	Véron	500
Spare japonais	810	Thazard	547, 549	Vessie natatoire	1063
Spatule	710	Thazard batard	1129	Vieille commune	59
Speckfisch	999	Thazard franc	189	Viscères	448
Spillånga	1006	Thazard rayé	919	Vivaneau	976
Sprat	1023	Thazard-requin	289	Vivaneau campêche	811
Squale boucle	1012	Thon	1114	Vive	1135
Squale liche	93, 906	Thon élégant	963	Viziga	1127
Stéarine de poisson	360	Thon obèse	78	Voilier	852
Steur-haring	1037	Thon rouge	107	W	
Stockage en caisses	139	Thonine commune	593	Wakame	1130
Stockage en vrac	164	Thonine orientale	535	Y	
Stockage réfrigéré	197	Thyrsite	63	Yakiboshi	1173
Stockage sur étagères	935	Tilapia	1082	Z	
Stockfish	1040	Tile	1083	Zée ou saint-pierre	524
Stremel	1042	Tinabal	1084		
Strip	1043	Tinapa	1085		
Stromatée	171	Tjakalang	1086		
Stromatée lune	471	Tōkan-hin	1088		
Stückenfisch	1046	Tom kho	1091		

DANISH/DANOIS

3/4 virket og 7/8 virket klipfisk	981				
A		E			
Aborre	729	Elektrisk rokke	309	Glyse	768
Afpudsning	1105			Gravlaks	423
Afskinding	961	F		Grindehval	747
Agar	5	Fed fisk	323	Gryntefisk	442
Albacore	8	Femtrådet havkvabbe	365	Grå knurhane	437
Albueskæl	588	Fersk fisk	384	Gråhaj	1094
Alginat	11	Ferskvandskvabbe, knude	168	Grølandshval	431
Amбра	14	Filet	328	Grønsaltet fisk	429
Amerikansk østers	112	Finhval	331, 840	Guanin	443
Ansjos	20, 674	Firtrådet havkvabbe	382	Guarami	422
Ansjospasta	25	Fish sticks	361	Guldfisk	419
Antal fisk pr kg	239	Fish-solubles, limvandskoncentrat	232	Guldmakrel	286
Antarktiske iyskrebs	563	Fisk i gele	341	Gulfinnet tunfisk	1178
Antibiotika	31	Fisk i terninger	280	Gydende	997
Appetitsild	33	Fisk naturel, fisk i egen kraft	334	Gøgerokke	927
Arapaima	34	Fiskeaffald	363		
Auxide	387	Fiskeboller	335	H	
B		Fiskeensilage	357	Håfrdsaltet fisk	465
Barrakuda	64	Fiskekage	336	Håfrdsaltet laks	468
Bars	67, 1151	Fiskelever	342	Håfrdtsaltet sild	467
Benfri filet	128	Fiskeleverolie	343	Haj	929
Benfri røget sild	129	Fiskeleverpostej	344	Halvkonserves	921
Berggylt	59	Fiskelim	340	Hammerhaj	461
Bestråling	509	Fiskemel	345, 1148	Har gydt	1001
Birkir	76	Fiskeolie	347	Hasblas	510
Bismarck sild	82	Fiskepasta	348	Havaborre	223, 441, 896
Bisque	83	Fiskepie	349	Havbrasen	765, 795
Blådtang	560, 899	Fiskepølse	354	Havengel	28
Blanckensten	898	Fiskesalat	353	Havgrindehval	826
Blankesten	94	Fiskeskind	358	Havkal	432
Blockfrossen	100	Fiskeskæl	355	Havkat	185, 1170
Blåhaj	114, 167, 817, 872, 1152	Fiskestearin	360	Havkvabbe	831
Blåhval	115	Fiskesuppe	359	Havlampret havnjoje	904
Blåkæft	891	Fisketunger	362	Havmus	198, 789, 793
Blåmusling	111, 656	Fjældørred	36	Havrude	92
Blæksprutte	269, 379	Fjæsing	427, 1135	Havtaske, bredflab	29
Blæksprutte (ottearmet)	687	Fladfisk, flynderfisk	369	Havål	233
Bløksprutte	1027	Flire	1144	Havørred	912
Bonit	699	Flyvefisk	377	Hel fisk, urensset fisk	1162
Brasen	149	Flyveknurhane	378	Helkonserves af fisk	176
Bredpandet havkat	113	Flækket fisk	293	Hellefisk	430
Brisling	153, 1023	Flækket makrel	608	Helleflynder	458, 703
Brosme	1119	Flækket røget sild	373	Helleflynderleverolie	459
Brugde	66	Flækket fisk	1015	Helmel	1163
Brunalge	158, 538	Forsaltet fisk	152	Helt	777, 1147
Bugstribet bonit	962	Forsaltning	540	Heltling	1124
Bundfisk	440	Frossen fisk	392	Hestemakrel	492, 514
Byrkelange	109	Frostlagring	221	Hestereje, sandhest	160, 229
Båndet knurhane	1041	Frysetørring	383	Hjertemusling	211, 224, 1008
		Frø	390	Hornfisk	399, 664
		Fudsaltet og lettøret fisk	474	Hovedskåret fisk	472
C		Fudsaltet og tørret fisk	473	Hovedskåret sild	264
Carragenin	184	Fuldvirket saltfisk	1136	Hovedskæring	670
				Hummer	319, 595, 675
D				Husblas	604
Delfin	225, 287	G		Hval	1138
Djævlerokke	613	Gaffelbidder	268, 397	Hvalhaj	445
Djævlerokke	279	Gaspévirket klipfisk	402	Hvalkød	897
Dobbeltfilet	328	Gedde	744	Hvalros	1132
Dvægakselot	585	Gelatine	404	Hvaltand	512
Dværgmalle	185	Glansfisk	690	Hvideside, hvidskæving	1154
Dybavsreje	275	Glasering	414	Hvidhval	73
Dybvandshummer	888	Glashvarre	623	Hvidnæse	1143
Dyrefoder	30	Glastunge	1183	Hvidrokke	932
Dødsstivhed	824	Glasål	312	Hvidvirket klipfisk	142
Døgling	136	Glathaj	971	Hvilling	1161
				Håising	16
				Hårhale	265
				Hårhvarre	1095
				Hælt	763

I					
Industrifisk	506		Læder	581	Rødlage
Industrifisk (foderfisk)	1099		Løje	96	Rødspætte
Indvolde	448		M		Rødtunge
Irsk mos	508		Majsild, stamsild	12, 925	Røget fisk
Ising	1184		Makrel	606	S
Ising, slette	270		Makrelgedde	881	Saltet fisk
Isning i kasser	139		Manat	901	Saltet, tørret fisk
Ispakket løst i lasten	164		Mannitol	612	Saltfisk
J			Marinade	316, 615	Saltfisk, klipfisk
Japan-krabbe	546		Marineret fisk	614	Saltsild
Jomfruhummer,			Marlin	616	Sandart
dybvandshummer	676		Marlin, spydfisk	1150	Sandmusling
K			Marsvin	772	Sandrokke
Kammusling	69, 784, 887		Matjessild	617, 618	Sandtunge
Karpe	183		Mavedragning	408	Sardin
Karudse	258		Menhaden	626	Savrokke, savfisk
Kaskelot	1003		Middelhavslange	621	Sej
Kaviar	187		Molbøosters	686	Sejhval
Kaviarerstatning	188		Mulle	415, 1058	Sejlfisk
Kielersprot	542		Multe	654	Seksgættet haj
Kildeørred	157		Muræne	649	Sennepssild
Kipper	552		N		Side
Kipperfilet	555		Narhval	661	Sild
Kippersnacks	556		Nedfaldslaks	539	Sildehaj
Klar til gydning	825		Niøje, lampret, flodniøje	575	Sildemel
Klipfisk	51, 557		Nordisk beryx	799	Sildeolie
Klumpfisk	645		Nordkaper	673	Sildesalat
Knivmusling	740, 796		O		Skade
Knurhane	447, 1180		Okseøjefisk	120, 420	Skaldyrpasta
Koldrøget fisk	220		P		Skalle
Koldrøget kullerfilet	330		Panserulke	40	Skestør
Koldrøget laks	554		Papegøjefisk	719	Skildpadde
Konksnegl, konk	1139		Pasteuriseret fisk	720	Skrubbe, flynder
Krabbe	241		Pasteuriseret kaviar	721	Skægbrosmer
Krabbebød	243		Pelamide	131	Skægtorsk
Kravehaj	388		Perlemor	652	Skælbrosme, sortvles
Krebs, flodkrebs	252		Perlemorsessens	725	Skærlising
Kronsardiner	564		Perlemusling	653	Slethvale
Kryddersild	1005		Perler	724	Slethvarre
Krydret fisk	1004		Pighaj	284, 733	Slosild
Kuffertfisk	782		Pighvarre	1116	Smelt
Kuller, hvilling	452		Pigrokke, pilrokke	1038	Småtorsk
Kulmule	194, 702, 952, 994		Pletrokke	259	Småhvarre
Kulmule,			Plettet havkat	1021	Småpletet rødhaj
skægbrosmer	454		Plovjernsrokke	598	Småøjet rokke
Kungstigt tørret fisk	276		Polartorsk, uvak	761	Snapper
Kutling	416		Portugisisk østers	773	Snæbel
Kysttobis	965		Pressekage	780	Soltørret fisk
Køkkenklar fisk	292		Pukkelhval	498	Sortmund, blåhvilling
Kølelagring	197		R		Spansk makrel
Kølet fisk (iset fisk)	196		Regnbueørred	791	Spermacetolie
Kønsorganer	421		Reje	752, 779, 946	Spiseligt fiskemæl
L			Rejecoktail	903	Spydfisk
Labrador-tilvirket fisk	568		Renset fisk	449	Spækhugger
Lage	151		Rimte	500	Spærbling
Lagesaltet fisk	735		Ringhaj	89	St. petersfisk
Laks	47, 855		Rogn	636, 835	Stalling
Laksekaviar	800		Rokke	958	Stavsild, stamsild
Landsaltet (fisk)	943		Rokke, skade	794	Stegt fisk
Lange	590		Rollmops	838	Stegt fisk i marinade
Languster	246		Roskildereje	227	Stegt sild i marinade
Letrøget fisk	633		Rund fisk	845	Stenbider, kulso (♀)
Letsaltet fisk	457, 587		Rundsaltet fisk	864	Stokfisk
Lille tun	535		Rur	62	Storpletlet rokke
Lodde	178		Rygstribet pelamide	45	Storpletlet rødhaj
Lodsfisk	746		Rævehaj	1079	Strandkrabbe
Lubbe	762		Rød blankesten	716	Strandsnegl
Lufttørret fisk	1164		Rødalge	797	Stribefisk
Lyskrebs	562		Rødfisk	706, 803	Strømpébåndsfisk
Læbefisk	910		Rødhaj	284	Strømsild, guldlaks
					Stærktøget, koldrøget fisk
					Størk sterlet
					Suder
					Sukkersaltet fisk

Surimi	1057	Thunnin	593	Uden skind	959
Svamp	1017	Tigerhaj	1080	Ulke	894
Sværdfisk	1065	Tobis	868	Ustribet pelamide	757
Svømmeblære	1063	Tobiskonge	426	V	
Svømmekrabbe	1064	Toppimusling	182	Varmrøget fisk	495
Syresaltet or marineret fisk	1126	Torsk, uvak	212	Varmrøget kuller	968
Syrnet fisk	4	Torskelevermel	216	Vinger	1165
Syrnet sildefilet	878	Torskeleverolie	217	Vragfisk	1172
Sæl	905	Torskeleverpostej	218	Vågehval	638
Sild i gele	479	Trepang	1101		
Sølaks	918	Tretrådet havkvabbe	1078	Ø	
Sølvorsk	955	Troldkrabbe	1007	Øresvin	135
Sømrøkke	1075	Tunfisk	107	Ørefisk	256,
Søpindsvin	914	Tunfisk, tun	1114		296, 620
Søpølse, søagurk	902	Tunge	985	Ømerøkke	305
Søsaltet fisk	862	Tunge, søtunge	230	Ørred	1109
Søsaltet sild	304	Tungehvarre	885	Østers	226,
Søstjerne, slangestiljerne	1029	Tværstribet knurhane	805		663, 698
Søøre	2, 696	Tørret fisk	294	Å	
		Tørsaltet fisk	297	Ål	318
T		U		Ål i gele	520
Tang	913, 915	Udbenet fisk	123	Ålekvabbe	308
Tangmel	916	Udbenet saltfisk,		Ål	307
Tarpon	1068	udbenet klipfisk	125		
Taskekrabbe	306				

DUTCH/HOLLANDAIS

A					
Aantal vissen in een kilo	239	Chileense heek	194	Gedroogde leng	1006
Afsnijdseel	818	Chileense pelser, chileense sardien	195	Gedroogde pilchard	321
Agar	5	Chinook zalm	199	Gedroogde vis	294
Alaska koolvis	6	Chum zalm	201	Geelvintonijn	1178
Alginaat	11	Cohozalm	219	Geep	399, 664
Alikruik, kreukel	1166	Court-bouillon	240	Gefermenteerde vispasta	325
Alikruik kreukel	730			Gefermenteerde vissaus	326
Alver	96	D		Gekoelde opslag	197
Amber	14	De keel doorsnijden, kelen	659	Gekoelde vis	196
Amerikaanse aal	15	Diepvriesopslag	221	Gekookte gemarineerde vis	559
Amerikaanse atlantische oester	112	Diervoedsel	30	Gekruide gezouten haring	1059
Amerikaanse elft	17	Dolfijn	225, 287	Gekruide haring	1005
Amerikaanse gelebaars	1181	Dolfijnvis (sm.), goudmakreel	286	Gekruide pilchards	988
Amerikaanse rivierharing	9	Doornhaai	284, 733	Gekruide sneedjes haringfilet	268
Amerikaanse spiering	1056	Draakvis, zeerat	789	Gekruide vis	1004
Ansjovis	20, 21	Driedadige meun	1078	Gelatine	404, 604
Ansjovis boter	22	Droog, nagezouten, steurharing	298	Gemarineerde gebakken vis	146
Ansjovis essence (extract)	23	Drooggezouten gekruide zalm	423	Gemarineerde haring	880
Ansjovis pasta	24	Drooggezouten vis	297	Gemarineerde sneedjes haring	267
Ansjovis pastei	25	Dubbel gerookte steurharing	417	Gepantserde poon	40
Antibiotica	31	Dubbele filet	328	Gepasteuriseerde kaviaar in pekel	721
Appetitsild	33	Dubbelgerookte steurharing	807	Gepasteuriseerde vis	720
Arctische kabeljauw, poolkabeljauw	761	Dubbelgerookte vis	469	Gepekelde en gekruide ontkopte haring	264
Arkschelp	39	Duivelsrog arendskoprog, chuchu aquila (ant.)	305	Geperste pilchards	781
Australische haai	890	Dunlipharder, goudharder, diklipharder	654	Gerookte haaiwangen	889
		Dwergbol	768	Gerookte vis, gestoomde vis	967
B		Dwergpotvis	585	Gerookte visworst	364
Baars	729	Dwergtarbot	681	Gerookte zalm	554
Baleinwalvissen	823	Dwergtong	1183	Geroosterde vis	61
Bandeng, melkvis	635	Dwergtonijn	535	Geschaarde vis	841
Barracuda	64	Dwergtonijn	535	Gestapelde zoute vis	1136
Beluga	73	Dwergvinvis	638	Gestoofde haring, gebakken haring	55
Bestraling	509	Dwergwalvis	742	Gestreepte bokvis	420
Bevroren vis	392			Gestreepte dolfin	826
Bismarck haring	82	E		Gestreepte poon	1041
Bisque	83	Eetbaar zeewier	433	Gestreepte tonijn	962
Blankvoorn	827	Elft	12	Gestripte vis, gelubde vis	449
Blauwe haai	114	Engelse poon	805	Gevlekte griet	1095
Blauwe krab	105	Enkele filet	328	Gevlekte lipvis	59
Blauwe leng	109			Gevlekte rog	1020
Blauwe marlijn	110	F		Gevlekte vis	1015
Blauwe vinvis	115	Filet	328	Gevlekte zeewolf	1021
Blauwe wijting	116	Filets van kipper	555	Gewarde vis, droog gezouten vis	848
Bljwerken	1105	Fint, meivis	1121	Geweekte stokvis	603
Blokfilet	328	Fluwelen zwemcrab	1064	Gewone walvis	840
Blonde ray	101	Forelbaars - zwartebaars	84	Gezouten ansjovis	511
Bodemvis	440	Franse tong	1074	Gezouten kabeljauw	860
Bokkingpastei	98	Franse tong, zandtong	578	Gezouten kabeljauw zonder graat	125
Bokvis	120	Fregatmakreel	387	Gezouten makreel	133
Bonito	45, 131, 757			Gezouten ongestripte vis	864
Boormossel	740	G		Gezouten zalm	738
Bot	375	Gaffelbitter	397	Gezouten zalm buiken	856
Braam	765, 795	Garnaal	160, 229, 752, 779, 946	Glaceren	414
Brasem	149			Gladde haai, gevlekte gladde haai	971
Bronforel	157	Garnalen salade	561	Glasaal	312
Bruinvis	772	Gebakken bokking, monikendammer	145	Goerami	422
Bruinwier	158	Gebakken gemarineerde haring	147	Golfrog	1122
Bruinzeewier	538	Gebakken vis	386	Gonaden	421
Brulkikvors	166	Gedoornde hartschelp	1008	Goudbrasem	409
Bulitrug	498	Gedroogde garnalen	141	Goudharing	373
Butskop	136	Gedroogde gezouten kabeljauw zonder graat	128	Goudvis	419
		Gedroogde, gezouten, kabeljauwreepjes	945	Gratenvis	124
C		Gedroogde gezouten onthuide kabeljauw	960	Grauwe poon	437
Californische jodennis	407	Gedroogde gezouten vis	295	Griend	747
Californische pelser, californische sardien	174			Griet	150
Canadesce snoekbaars	879			Grijzo walvis	701
Carragenine	184				

Groenlandse haai	432	Kaviaar gedompeld in pekel	736	Mannitol	612
Groenlandse heilbot, zwarte heilbot	430	Kaviaarsurrogaat	188	Marene	763, 1147
Groenlandse walvis	431	Keilrog	1032	Marinade	316, 615
Grondels	416	Kever	677	Marinade, gomarineerde vis	614
Grootoogsgog	259	Kieler sprot	542	Marlijn zwarte marlijn, blauwe marlijn, gestreepte marlijn, witte marlijn	616
Grootoogtonijn	78	Kikker, kikvors	390	Matig gedroogde gezouten vis	981
Grote mantel, st. jacobsschelp	887	Kipper	552	Matig gezouten vis	457, 622
Grote marene	777	Kippersnacks	556	Meel van magere zeevis	1148
Grote pieterman	427	Kleine duivelsrog	279	Meerval	185
Guanine	443	Kleine marene	1124	Meivis elft, tint	925
Guitaarrog	445	Kleine schelvis, braadschelvis	191	Melkers	634
Gul	215	Kleinoogrog	712	Mensen haai	1152
H		Klipvis	557	Mensenhaai, blauwe haai	817
Haai	929	Kokhaan, kokkel	211	Met zout besprenkelde verse haring	558
Haché met schelpdier vlees	203	Kokkel, kokhaan	224	Met zout en suiker geconserveerde vis	1050
Halfconserven	921	Koning van de poon, mul, gestreepte zeebarbeel	415	Meun	831
Hammerhaai	461	Koningvis	690	Middellandse zee-leng	621
Haring	477, 948	Koolvis, zwartekoolvis	853	Moerasschildpad	1073
Haring in gelei	479	Koornaarvis	954	Moot	1034, 1108
Haring in mosterdsaus	657	Koornaarvis, kleine koornaavis	43	Mossel	111, 656
Haring in wijnsaus	481	Koraal	235	Mul, zeebarbeel, koning van de poon	1058
Haring in zure roomsaus	480	Koudgerookte schelvis	330	Murene	649
Haringhaai	610	Koudgerookte vis	220	N	
Haringhaai, neushaai	769	Koudgerookte vlinders	418	Namaakzalm	918
Haringhomsaus	483	Kraak, inktvis	687	Narwal	661
Haringkoning	550	Krab	241	Negenoog, rivierprik, beekprik, zeeprik	575
Haringmeel	482	Krabbenvlees	243	Neushaai, haringhaai, wittehaai	607
Haringolie	484	Kreeft	675	Noord Amerikaanse ansjovis	674
Haringsalade	485	Kreeft, zee-kreeft	319, 595	Noordkaper	673
Heek	454	Kreeftcocktail, schaaldierencocktail, garnalencocktail	903	Noordkromp	686
Heilbot	458, 703	Kreeftensoep	251	Noordzeekrab, hoofdkrab	306
Heilbot levertraan	409	Krill	562, 563	Noors gezouten haring	678
Hengst, ijle zalm	539	Kroeskarper	258	Noorse garnaal	275
Hollandse pekelharing	304	Kuit	835	Noorse vinvis	920
Hom	636	Kunstmatig gedroogde vis	276	Noorse zilverharing	679
Hondshaai	284, 586	Kwabaal	168	O	
Horsmakreel, mmarsbanker	492	Kölblai	1144	Oester	226, 663, 698
Houting	496	L		Ombervis	256, 620
I		Labberdaan	451, 567	Ombervis, rode trommelvis, noordelijke koningvis, zoetwater trommelvis	296
Iers mos	508	Lange schar	16	Omgepakte gezouten haring	911
Ijle vis	1001	Langoesten	246	Ongestripte vis, dichte vis	1162
In azijn ingelegde vis	1126	Langoesten-boter	247	Ontgrate kipper	127
In lagen droog gezouten vis	540	Langoestenboter	248	Ontgrate vis	123
Indische bruinvis	505	Langoestensoep	249	Onthuid, gevild	959
Indische makreel	504	Langoestensoep extract	250	Onthuiden, villen	961
Ingedampte vis	491	Langoestine, noorse kreeft	676	Oorsardientje	410
Ingewanden	448	Langs du rug opengesneden vis	608	Oostzee haring	60
Inkt	507	Langzaam bevroren vis	930	Op zee gezouten opengesneden vis voor de zouterij	293
Inktvis	269	Leng	590	Opslag in keeën	935
Inktvis, pijlinktvis	1027	Lepelsteur	710	Orka, ork	544
Ivoor	512	Levertraan	217	P	
J		Levetraan	343	Paaiende vis	997
Jacobzalm	438	Licht gerookte vis	633	Paairijpe vis	825
Japanese zalm, masouzalm	192	Licht gezouten en/of licht gerookte vis	632	Paapje	523
Japanse paling	517	Licht zouten vis	587	Pacifische haring	704
Japanse pelsers	518	Lichtgerookte zilverharing	715	Pacifische kabeljauw	700
Jonge zalm	969	Lichtgezouten magere vis	429	Paling, aal	307, 318
K		Lijkstijheid	824	Paling in gelei	520
Kaardrog	927	Lippen en kelen	213	Panklare vis	292
Kabeljauw, poolkabeijauw, groenlandse kabeljauw	212	Lipvis	1171	Papegaaivis	719
Kabeljauwlevermeel	216	Lodde	178	Parel	724
Kabeljauwleverpastei	218	Lom	1119	Parelmoer	652
Kaken	408	Loodsmannetje	746		
Kammossel, wijde mantel	784	Los gestort, in bulk aangevoerd	164		
Kamschelp, kammossel	69	M			
Kamsjatka krab	546	Maanvis	645		
Karper, kroeskarper, steenkarper, goudvis	183	Maatjes haring	618		
Kaviaar	187	Magere vis	1146		
		Makreel	606		
		Makreelgeep	881		

Parelmoerschelp	653	Spanse brasem, zeebrasem	94	Visleverpastei	344
Pastei van schaal en weekdieren	936	Spekbokking, engelse bokking, zalm-bokking	470	Vislijm	340
Patella	588	Spiegelrog	1168	Vismeel	345
Pekel	151	Spiering, amerikaanse smelt	966	Vismoot	350
Pekelharing	737	Spinkrab	1007	Visoliën	347
Pekelmaatjes	617	Sponzen	1017	Vispasta	348
Pelser, sardien	745	Sprot	153, 1023	Vispastei	349
Pelser, sardien, sardientje	874	Staarten van langoestine	888	Vispudding	352
Perskoek, filterkoek	780	Steenbol	774	Visschubben	355
Persvocht concentraat	232	Stekelmeerval	900	Vissilage	357
Peruaanse ansjovis	19	Stekelrog	1075	Vissoep	337, 359
Petis	722	Steur steur, pacific steur, huso, kaspische eesteur, sterlet	1047	Visstearine	360
Pieterman	1135	Steurharing	99, 1037	Vistongen	362
Pijlstaartrog	1038	Steurkrab, steurgarnaal	227	Visvallen, visballetjes	335
Pink zalm, rode zalm	751	Stokvis	51, 1040	Visvingers, fishsticks	361
Platvis	369	Strandgaper	202, 982	Visvlokken	338
Pollak, witte koolvis	762	Strandkrab	228	Visvolconserven	176
Poon grauwe poon, engelse poon, gestreepte poon, rode poon	447	Stukjes haring in saus	478	Visworst	354
Portugese oester	773	T		Vizilver	725
Potvis	1003	Tandbaars	302	Vleet	368
Potvisolie, spermolie	1002	Tandkarper	545	Vleugel	1165
Puf	1141	Tapijtschelp	182, 439	Vligende vis	377
Puitaal, magge	308	Tarbot	1116	Voedervis, industrievis	506
R		Tarpoen	1068	Voeervis, industrievis	1099
Raia-de-são-pedro	873	Tarpoen, trapon (sme.)	951	Vol vismeel	1163
Ratvis, zeerat	793	Tegelvis	1083	Voorgepekeld vis	152
Regenboogforel	791	Tijgerhaai	1080	Voorgezuurde haringfilet	878
Regenboogforel, zeeforel	1109	Tilapia	1082	Voshaai	1079
Reuzenhaai	66	Tolkuren	1107	Vriesdrogen	383
Riddervis	36	Tong	230	Viagzalm	425
Riddervis, bronforel	190	Tong, tong, franse tong, dwergtong	985	W	
Rivierkreeft, zoetwaterkreeft	252	Tongschar	584	Walgezouten vis	943
Rode poon	1180	Tonijn	107, 1114	Walrus	1132
Rode zalm	980	Tonijn in olie	1093	Walvisolie	1137
Rog, vleet	794, 958	Tonijnnaucisjes	1113	Walvissen	1138
Rolmops	838	Tonijnsalade	1115	Walvisspek	102
Rolmopsjes	396	Tonijnworst	1112	Walvisvlees	897
Rondvis	845	Toter	1174	Warm gerookte haring	
Roodbaars	799	Traan	1098	zonder graat	129
Roodbaars, kleine roodbaars	803	Trassi	1100	Warm gerookte vis, gestoomde vis	495
Roodbars	10	Trekkervis	253, 327, 1104	Warmgerookte gezouten haring	97
Roodwier	797	Tripang	1101	Warmgerookte haring strobokking harderwijker	161
Ruw haaienleer	926	Tuimelaar	135	Warmgerookte schelvis zonder kop	968
Ruwe haai	1094	V		Wijting	1161
S		Veatte vis	323	Winde	500
Schar	270	Venusschelp	464, 783	Windgedroogde vis	1164
Scharretong	623	Verse vis	384	Witflankdolfijn	1154
Scheermes, meerschede	796	Verwijderen van kop en ingewanden	670	Witje, hondstong	1169
Schelpdiervoucht	204	Vierdradige meun	382	Witsnuitdolfijn	1143
Schelpen, pel	937	Vijfdradige meun	365	Witte marlijn	1150
Schelvis	452	Vingerwier, suikerwier	899	Witte tonijn	8
Schelvis broed	917	Vinvis	331	Wrakbaars	1172
Schelvis hutspot in blik	453	Vis in eigen bouillon	334	Wulk	1139
Scherpsnuit rog	598	Vis in gelei	4, 341	Z	
Schijfjes vis	842	Vis in kisten aangevoerd	139	Zaagje	234
Schol	756	Vis in pekel, gepekeld vis	735	Zaagvis	882
Schorpioenvis	891	Vis, ingelegd in hete azijn	494	Zalm	47, 855
Schotse maatjesharing	892	Vis, salade	353	Zalmbroed	718
Schurftvis	885	Vis zonder graat	126	Zalmkaviaar, rode raviaar	800
Sidderrog	309	Visafval	363	Zalmkuitaas	857
Slakdolf	910	Visbloem	339	Zalmsalade	858
Sluismeester gaffelkabeljauw, vorskwab	381	Visblokjes	280	Zandspiering	965
Smelt, zandspiering	426, 868	Viscake	336	Zeebaars	67
Snelkoeling	1054	Visdelikatessen	277	Zeebaars, zeebaars	896
Snoek	744	Visgelatine	329, 510	Zeebrasem	716
Snoekbaars	743	Vishalfconserven in olie	688	Zeedonderpad	894
Snotdolf	602	Vishuiden	358	Zeeduivel, hozemond	29
Spaanse makreel	200, 705	Visleer, visleder, leder	581	Zeeforel	476
Spaanse zeebrasem	49	Vislever	342	Zeeforel, schotje	912
Spaanse zeebrasem, bokvis, goudbrasem	898			Zeehond, rob	905

Zeekarper	92	Zeewolf	185, 1170	Zuidelijke gladde haai,	
Zeekoe	901	Zeeängel	28	stomkophaai	446
Zeekommer	902	Zeeëgel	914	Zuidkaper	993
Zeeleguaan	594	Zeilvis	852	Zwaar gezouten en/of	
Zeelt	1071	Zilverharing, gedroogde		gerookte vis	465
Zeeoor	2	steuharing	949	Zwaar gezouten haring	467
Zeeor	696	Zilversmelt	38	Zwaar gezouten, licht	
Zeepaling, kommeraal,		Zomervogel	376	gedroogde vis	474
congeraal	233	Zon gedroogde vis	1052	Zwaar gezouten vis	473
Zeepok, eendenmossel	62	Zonnebaars	1053	Zwaar gezouten zalm	468
Zeeprik	904	Zonnervis sint pietervis	524	Zwaardvis	1065
Zeeschildpad	1118	Zoute lappen	866	Zwaargezouten sloeharing	680
Zeester slangster	1029	Zoutevis	863	Zwarte haai	906
Zeewier	915	Zoutevis, gezouten vis,		Zwarte marlijn	88
Zeewierbrood	580	gepekeld vis	861	Zwartstaart	876
Zeewiermeel	916	Zuidafrikaanseheek	177	Zwemblaas	1063

FINNISH/FINLANDAIS

A					
Aaltorausku	1122	Grindvalas	747	J	
Abaloni, merikorva	2, 696	Grönlanninpallas	430	Jalohelmisimpukka	653
Agar	5	Grönlanninvalas	431	Jananimakrilli	200
Ahven	729	Guaaniini	443	Japaninankerias	517
Airokala	684	Gurami	422	Japaninmakrilli	705
Airolevä	538, 560, 899			Japaninsardiini	518
Alaskanseiti	6	H		Jokilohi	272
Alginaatti	11	Haarniskapää	117	Jokipoikanen	718
Ambra	14	Haarukkapala	397	Jouvabassi	1044
Amerikanankerias	15	Haarukkapalasilli	268	Juovamakrilli	919
Amerikanbassi	1151	Hai	929	Juovarmaliini	1045
Amerikanhummeri	675	Hai, pikkihai	284	Juovasarda	694
Amerikankantasilli	17	Hainnahkashagriini	926	Juovaton sarda	757
Amerikanmuikku	570	Halkaistu kala	608	Jättiläishai	66
Amerikanosteri	112	Halkaistu kala, kiinnipyrstöstä	681	Jäädyltetty kala	930
Amia	138	Hammasahven, pilkkupagelli	898	Jäädyltetty kala	196
Anjoviskreemi	23	Happo-tai fermentoinnilla		Jäämerenseiti	761
Anjovisneste	24	säälilötty kala, rehulaatu	357		
Anjovissäilyke	21	Harjus	425	K	
Anjovistahna	25	Harmaahai	1094	Kaksoisfilee, perhosfilee	328
Anjovisvoi	22	Harmaanierä	572	Kalaa omassa liemessään	334
Ankerias	307, 318	Harmaasilli	9	Kala-annos	350
Ankeriasta geleessä	520	Harmaaturska	677	Kalafilee	328
Antarktinen krilli	563	Harmaavalas	701	Kalahiutale	338
Antibiootti	31	Hauki, jättilohi, mustahauki	744	Kalahyytelö	341
Arapaima	34	Haukiankerias	933	Kalajauho, elintarvikelaatu	339
Argentiinankummeliturksa	994	Helmi	724	Kalajauho, rehulaatu	345
Atlantinpartahai	683	Helmiesanssi	725	Kalajauho valmistettu	
Auksidi	387	Helmiäinen	652	vähärasvaiseista kalasta	1148
Aurinkoahven	1053	Herkkukalasäilyke	277	Kalakeitto	359
Aurinkokuivattu kala	1052	Hevospiikkimakrilli	254	Kalakylyys	842, 1034
Australian sardiini	739	Hietahai	872	Kalaliima	340
		Hietakampela	270	Kalamakkara	354
Ä		Hietakatkarapu	160, 229	Kalamassa	352
Äyriäiskeitto	83	Hietakuha	879	Kalamuhennos	337
Äyriäsalaatti	903	Hietasimpukka	202, 982	Kalan lukumäärä	
		Hietatähystäjä	869	painoyskikköä kohti	239
B		Hohtolimapää	10	Kalan trimmausliha	1105
Barrakuda	64	Hoki	490	Kalankieli	362
Bassi	84	Holkeri	432	Kalanmaksa	342
Boga	120, 420	Homogenoitu kalatiiviste	491	Kalanmaksatahna	344
Boniitti	962	Hopeahuotrakala	391	Kalanmaksäily	343
		Hopeakala	569	Kalannahka	358
C		Hopeakummeliturksa	952	Kalannestekonsentraatti	232
Chilensarda	699	Hopeakuore, kultakuore	38	Kalanperkaus	408
		Hopeakylki	43, 954	Kalanperkausjäte	363
D		Hopealohi	219	Kalansuomu	355
Delfiini	225, 287	Hopeaturska	955	Kalapihvir	336
Dolfiini	286	Hummeri	319, 595	Kalapiirakka	349
Dugongi	901	Huotrakala	265, 883	Kalapuikko	361
		Huulikala	1171	Kalapulla	335
E		Hylje	905	Kalasalaaati	353
Eläintenrehu	30	Hylkyahven	463, 1172	Kalasteariini	360
Esisuolattu kala	848	Hämähäkkirapu	1007	Kalasäilyke öljykastikkeessa	688
Etalänmustavalas	993	Härkähi	167	Kalatahna	348
		Härkäsammakko	166	Kala-tai merieläinöljy, traani	1098
				Kalatäyssäilyke	176
F		I		Kalaöljy	347
Fermentoitu kalakastike	326	Ihmishai	817	Kaliforniankummeliturksa	702
Fermentoitu kalatahna	325	Ilmakuivattu kala	1040	Kaliforniansardelli	674
Fermentoitu katkaraputahna,		Ilmakuivattu kala, ahava kala	1164	Kaliforniansardiini	174
trassi	1100	Imukarppi valkoimukarppi	1049	Kalliokala	557
Filee	328	Irlannin levä	508	Kalliokampela	1095
Friteerattu, uppopaistettu kala	386	Islanninsimpukka	686	Kalliomeriahven	91
		Iso turska	451	Kampasimpukka	69, 784, 887
G		Isokurnusimppu	1180	Kampela	375
Gelatiini	404	Isosargi	1144	Kampela, pallas	369
Glaseeraus	414	Isosilmätönnikkala	78	Kantasilli	925
Graavisuolattu lohi	423	Isotaskurapu	306	Kapinkummeliturksa	177
Grillikala	61	Isotuulenkala	426	Kardiinaaliahven	180

Karppi	183	Kuore, amerikankuore	966	Marinadi	316, 615
Karrageeni	184	Kuoret	937	Marinoitu kaia	614
Kaskelotti	1003	Kurnusimppu	447	Marinoitu kala	4, 1126
Kaskelottiöljy	1002	Kutenut kala	1001	Marinoitu, perattu silli	880
Katkarapu	752, 779, 946	Kutenut lohi, laskulohi	539	Marinoitu silakkarulla	396
Katkarapujauho	141	Kutevat hammaskarpi	545	Marinoitu silli	1059
Katkarapusalaatti	561	Kutukala	997	Marinoitu sillifileerulla	838
Kaulushai	388	Kutukala, kutukypsä kala	825	Marinoituja perhossillifileitä	878
Kaviaari	187	Kuumamarinoitu kala	424	Marliini	616, 998
Kaviaari korvike	188	Kuutioitua kalaa	280	Marmorirausku	259
Keihäsrausku	1038	Kyhmykurnusimppu	437	Matjessilli, nuori silli	618
Keila	1119	Kylmäsavustettu kala	220	Matjessuolattu silli	617
Keinokuivattu kala	276	Kylmäsavustettu lohi	554	Mattosimpukka	182, 439
Keisarihummeri	676	Kylmäsavustettu silli	552	Maustesilli	1005
Keitinmarinadi	559	Kylmäsavustettu sillifilee	555	Maustesuolattu pääton silli	264
Keitto-tai paistovalmis kala	292	Kylmäsavustettuja sillifileesnakseja	556	Maustesuolattu silli	1004
Kelta-ahven	1181	Kylmävarasto	197, 212	Maustettu kalaliemi	240
Keltaevätonnikkala	1178	Kynttiläkuore	317	Menhaden	626
Keltajuovamullo	1058	Kyttyrälohi	751	Merellä jätetty kala	139, 164
Kesäkampela	1051	Käkirusku	927	Merellä suolattu kala	862
Kettuhai	1079	Kärrpähai, koirahai	971	Merellä suolattu silli	304
Kevyesti savustettu kala	633	Kääpiökaskelotti	585	Merellä tynnyrisuolattu silli	911
Kevyesti suolattu tai savustettu kala	632	Käärmeankerias	974	Meriahven	441, 896
Kevytsuolattu kala	457, 587, 981	Käärmemakrilli	975	Meriankerias	233
Kidukseton suolistettu kala	1015	Käärmemakrilli, kuta	63	Meribassi	67
Kidushai	957	L		Merienkeli	28
Kielikampela, meriantura	230, 985	Labradorinsuolaus	568	Merikissa	1170
Kiittolahna	690	Lahna	149	Merikissas	185
Kilohaili	153, 1023	Lahtivalas	638	Merikrotti	29
Kirjolohi, teräsääokirjolohi	791	Laminariina	574	Merilahnna	765, 795
Kirjolohi, taimen, meritaimen, punakurkkulohi	1109	Lampikuore	767	Merilevä	915
Kirjomerikissa	1021	Langusti	246	Merimakkara	902, 1101
Kirsikkalohi	192	Langustijauho	248	Merimoni	900
Kitararausku	445	Langustikeitto	249	Merinakhiainen	904
Kitasampi, beluga	72	Langustikeliton liemi	250	Merirokko	62
Kivinilikka	308	Langustitahna	247	Meriruutana	92
Kivitaateli	273	Lapasampi	710	Merisilli	914
Klamari	1027	Lasiankerias	312	Meritursas	687
Koiralohi	201	Lasikampela	623	Meritähti, käärmetähti	1029
Kolja	452	Laukkasvolattu kala	152	Miekkakala	1065
Koljamuhennos	453	Laukkasvolattu savustettu silli	140	Miekkavalas	544
Kotkakala	527, 620	Lestikala	436	Molukkirapu	241
Kotkarausku	305	Leväkakku	580	Molva	590
Kovasuolettu anjovis	511	Leväkatkarapu	227	Muikko	1124
Kovasuolettu ja kuivattu kala	465	Liejukampela	16	Mullo	415
Kovasuolettu kala	473	Liemikilpikonna, valekarettikilpikonna	1118	Mureena, vihermureena	649
Kovasuolettu kala ilman kuivausta	474	Liemisimpukka	234	Murisija	442
Kovasuolettu kaviaari	736	Liitokala	377	Mursu	1132
Kovasuolettu lohi	468	Limakala	910	Mustaeväkampela	1169
Kovasuolettu norjalainen isolsilli	680	Limapää	799	Mustakitaturkska	116
Kovasuolettu norjalainen kesäsilli	678	Lipeäkala	603	Mustamarliini	88
Kovasuolettu silli	467	Lohi	47, 855	Mustapilkkahai	95
Krilli	562	Lohisalaatti	858	Mustaselkäkampela	1167
Kruunusardiini	564	Louhikala	427, 1135	Mustavalas	673
Kuha	743	Luotsikala	746	Mustekala	269
Kuirattu sardiini	321	Luuhaiki	399	Mustekalan muste	507
Kuivasuolettu kala	297	Lyyraturkska	762	Mäti	835
Kuivasuolettu silli	298	Lämminsavustettu kala	495	Möhkäkala	645
Kuivasuolaus pinoihin	540	Lämminsavustettu koljafilee	968	N	
Kuiva- tai laukkasuolettu kala	861	Lättäsimppu	371	Nahanpoisto	961
Kuivattu kala	294	M		Nahaton kala fai filee	959
Kuivattu molva	1006	Made	168	Nahaton turska	960
Kuivattu suolattu turska	51	Maiti	636	Nahka	581
Kultakala	419	Maitisilli	634	Nahkiainen, pikkunahkiainen	575
Kultaotsa-ahven	409	Maitokala	635	Naiskala	124
Kultasardiini	410, 875	Maitovalas	73	Napsija	976
Kummeliturska	454	Makrillihai	610	Navaga	1128
Kuningaslohi	199	Makrillihauki, saira	881	Neliviiksimade	382
Kuningasmakrilli	547, 549	Makrilli	606	Nelma	502
Kuningasrapu	546	Maljakotilo	588	Nierä	36, 190
Kuolinjäykkyys	824	Mannitoli	612	Niilinhauki	76
				Noarnarki	39
				Nokkakala	399, 664
				Nokkavalas	70, 136

Norsunluu, mursunja valaiden hampaat	512	Puristekakku	780	Sileät valaat	823
Nävertäjäsimpukka	740	Purjekala	852	Silli	948
O		Puronieriä	157	Silli haarukkapaloina	478
Ohuthuulikeltti, paksuhuulikeltti	654	Putkilevä	433	Silli, tynnenmerensilli	477
Okahai	1012	Pyöreä kala	845, 1162	Sillihai	769, 607
Okarausku	1075	Pyöreä tynnyrisuolattu silli	1037	Sillijauho, rehulaatu	482
Osteri	226, 663, 698	Pyöreästä kalasta vaimistettu kalajauho	1163	Sillikuningas	198, 789
P		Pyöriäinen	772	Sillinmaitkastike	483
Pagelli	49	Pään ja suolen poisto	670	Sillivalas	331, 840
Paholaisrausku	613	Pääton kala	472	Sillia geleessä	479
Paistinmarbitu silli	147	R		Sillia semtanakastikkeessa	480
Paistinmarinoitu kala	146	Raakaa siivutettua kalaa	877	Sillia viinikastikkeessa	481
Pakastekala	392	Raitamakrilli	1129	Sillioljy	484
Pakkaskuivaus	383	Raitameriahven	522	Silokampela	150
Palettirausku	712	Rantakotilo, litorinakotilo	730, 1166	Silorausku	368
Pallokala	782	Rantamade	1078	Silosimppu	851
Panssarikurnusimppu	40	Rantataskurapu	228	Simppu, isosimppu	894
Papukajajakala	719	Rapu- ja simpukkatahna	936	Simpukan keitinliemi	204
Pargo	238, 809	Rapukeitto	251	Sinappisilli	657
Partanilkka	263	Rasvainen kala	323	Sinihai	114
Partaturska	774	Rasvakala	602	Sinikala	108
Pastelliahven	223	Rausku	794, 958	Sinimerikissa	113
Pastöroitu kalasäilyke	720	Ravut, rapu, jokiäyriäinen	252	Sinisimpukka	111
Pastöroitu kaviaarisäilyke	721	Rehukala	1099	Sinisimpukka, hevossimpukka, vihersimpukka	656
Pasuri	1144	Rengashai	89	Sinitaskurapu	105
Perhokala	172	Rihmaevä	1076	Sintonnikala	600
Perhossimppu	378	Ruijanpallas, tynnenmerenpallas	458	Sinivalas	115
Perjamarliini	110	Ruijanpallasmaksaöljy	459	Sisiliskokala	594
Perrattu kala	449	Rumpukala	256, 296	Sisälmykset	448
Perunasardelli	19	Ruodoton kala	123	Sitruunahai	583
Perunkummelliturska	194	Ruodoton kylmäsavustettu silli	127	Skorpionikala	891
Perunsardiini	195	Ruodoton sauvestettu silli	129	Skottisuolattu silli	892
Pieni kolja	917	Ruodoton suolattu kuivattu turskafilee	128	Sokerisuolattu kala	1050
Pieni turska	215	Ruostekampela	1184	Sukupuolielimet	421
Pietarinkala	524	Ruskolevä	158	Sulkaimukarppi	787
Piikkihai	733	Ruutana	258	Suolalaukka, suolaliuos	151
Piikkikampela	1116	Ryhävalas	498	Suolalohi	738
Piikkikurnusimppu	753	S		Suolasilli	737
Piikkimakrilli	492, 514, 1186	Saharausku	882	Suolatta turskalla	863
Piikkimonni	185	Saira	708	Suolattu kuivattu kala	295
Piikkisydänsimpukka	1008	Salakka	96	Suolattu makrilli	133
Pikajäähdytys	1054	Sammakko	390	Suolattu pyöreä kala	864
Pikkukampela	681	Sampi, valkosampi, rihersampi, sterletti	1047	Suolattu silli	99
Pikkukielikampela	1183	Sarda	45, 131	Suolattu turska	860
Pikkukolja	191	Sardelli	20	Suolatu kuivattu kalanmäti	134
Pikkumakrilli	523	Sardiini	745, 874	Suolaus maalla	943
Pikkupääkampela	584	Sargassolevä	493	Suolausta varten halkaistu kala	293
Pikkusilli	12, 1174	Sarvirausku	279	Suomukampela	885
Pikkuturska	768	Sarvivalas	661	Suomuturska	806
Pikkutuulenkala	965	Savusilakka, silli	161	Suomuturska, mustaturska	381
Piikkurausku	101	Savusilakka, sillifilee	162	Surimi	1057
Pinottu suolakala	1136	Savusillitahna	98	Suurisilmä	77
Pistepunahai	586	Savustettu kala	967	Suutari	1071
Pisterausku	1020	Savustettu kalamakkara	364	Suutarin lohi	82
Pohjakala	440	Savustettu rasvasilli	97	Sydänsimpukka	211, 224
Pohjankatkarapu	275	Savutonnikalamakkara	1112	Sähkörausku	309
Pompano	766	Scampi	888	Säppikala	1104
Portugalinosteri	773	Seiti	853	Särki	827
Provenssilainen kalakeitto	137	Seitivalas	920	Säteily säilöntä	509
Pullonokkadelfiini	135	Selvike, kalannahasta	329	Säyne	500
Pullonokkarausku	1155	Selvike uimarakosta	510	T	
Punahai	284	Sienieläin, pesusieni	1017	Taimen, meritaimen	912
Punahammasahven	810	Silka	763, 1147	Taivaantähystäjä	1030
Punainen kaviaari, lohen mäti	800	Silka, järvisilka	496	Tarponi	1068
Punakampela	756	Silka, vaellussilka	777	Taskurapu	241
Punakurnusimppu	805	Sillisalaatti	485	Taskurapupihvi	242
Punalevä	299, 797	Siimaturtska	820	Taskuravunliha	243
Punalohi, intiaani-lohi	980	Siipi, rauskun osa	1165	Teollisuuskala, rehulaatu	506
Punapagelli	716	Silakka	60	Tiikerihai	1080
Punasimppu, puna-ahven	803			Tiilikala	1083
Puolinokkakalat, balao	455			Tilapia	1082
Puolisäilyke	921			Tokko	416
				Tonnikala	107, 1114

Tonnikalammakara	1113	Täplärausku	1168	Valkopilkkahai	1159
Tonnikalasalaatti	1115	Täpläsilli	1121	Valkorausku	932
Tonnikalasäilykeöljyssä	1093	Täysin ruodoton kala	126	Valkosilmäkuha	1131
Torvikotilo	1139	Täysin ruodoton turska	125	Valkotonnikala	8
Tummameriahven	302	Töyhtökurnusimppu	939	Valkoturska	1161
Tunniina	593			Vannasrausku	598
Tuore kala	384	U		Vasarahai	461
Turska, grönlandinturska	212	Uimarakko	1063	Veitsisimppukka	796
Turskan pääliha	213	Undelleenpakattu silli	816	Veltto	1134
Turskanmaksajauho	216	Uunisilli	55	Venäjäsampi	697
Turskanmaksatahna	218			Vienansilli	704
Turskanmaksäily	217	V		Viherhuulikala	59
Turska-tai seitisiivuja öljyssä	918	Vaelluspoikanen, smoltti	969	Vihersimppu	434
Tuulenkala	868	Valaalihapihvi	897	Viiksimade	831
Tylppäpyrstömolva	109	Valaanrasva	102	Viilakala	327
Tynnyrisuolattu kala	735	Valaat	1138	Viisiviiksimade	365
Tyynenmerenpallas	703	Valasöljy	1137	Villakuore	178
Tyynenmerenturska	700	Valkobassi	1142	Vimpa	1187
Tähtikampela	1031	Valkohai	1152	Voikala	171, 471, 765
Tähtirausku kynsirausku	1032	Valkokuonodelfiini	1143	Voileipäsilli	33
Tähtisampi	924	Valkokuvedelfiini.	1154	Voimakkaasti savustettu kala	469
Täpläpunahai	577	Valkomariini	1150	Vähärasvainen kala	1146

GERMAN/ALLEMAND

A					
Aal, flussaal	307	Bratfischwaren	146	Fischleber	342
Aal in gelee	520	Braathering	147	Fischleberpaste	344
Aalmutter	308	Braunalge, kelp	538	Fischleberöl, fischlebertran	343
Adlerfisch	256, 296, 527, 620	Braunalge	158	Fischleim	340
Adlerrochen	305	Buckellachs	751	Fischmehl für menschliche ernährung	339
Agar	5	Buckelwal	498	Fischmehl	345, 1148
Ährenfisch	43, 954	Butterfisch	171	Fischpaste	348
Åland	500	Bänderrochen	1122	Fischpastete	349
Alderfisch	1134	Bückling	161	Fischsalat	353
Alge, tang	915	C			
Alginate	11, 916	Carageen	184	Fischschuppe	355
Alse, maifisch	12	Chagrin	926	Fischsilage	357
Ambra	14	Chagrinroche	927	Fischstäbchen	361
Amerikanische auster	112	Chilenischer seehecht	194	Fischsuppe	337, 359
Amerikanische sardelle	674	Congeraal, meeraal, conger	233	Fischvollkonserve naturell (in eigenem saft)	334
Amerikanische spöke	793			Fischwurst	354
Amerikanischer aal	15	D			
Amerikanischer flussbarsch	1181	Damenfisch	124	Fischzunge	362
Amerikanischer hummer	675	Degenfisch	391, 883	Fischöle	347
Amerikanischer maifisch	17	Delikatess-herings-happen	267	Flechkhai	89
Amerikanischer zander	1131	Delphin	287	Fleckhering	373
Amerikanischer ochsenfrosch	166	Deuckerfisch	253	Fleckroche	1020
Ammenhai	683	Deutscher kaviar (kaviar-ersatz)	188	Fliegender fisch	377
Anchovis	21	Doppei-filet	328	Flughahn	378
Antarktischer krill	563	Dornhai, dornfisch	284, 733	Flunder, butt, struffbutt	375
Antibiotika	31	Dorsch	215	Flusskrebs amerikanischer flusskrebs, edelkrebs, flusskrebs	252
Anzahl fische im kilo	239	Dorschelberöl, dorschlebertran	217	Flösselhecht	76
Appetitsild	33	Dorschlebermehl	216	Flügel	1165
Archenmuschel	39	Dorschleberpaste	218	Forelle	1109
Argentinischer seehecht	994	Drachenköpfe	891	Franzosen dorsch	774
Äsche	425	Dreibärtelige seequappe	1078	Fregattmakrele	165, 387
Aufgeschnittener fisch	293, 1015	Drückerfisch	327, 1104	Frischfisch	384
Ausgelaichter fisch, yhle	1001	Dunkler delphin	301	Frosch	390
Ausgenommener fisch	449	E			
Auster	226, 663, 698	Echter bonito	962	Fuchshai, drescher	1079
Australische sardine	739	Eidechsenfisch	594	Furchenwal	840
Australischer glattthai	446	Einfarb-pelamide	757	Futterfisch, industriefisch	506, 1099
Australischer hundshai	890	Eingedickte fisch-solubles	232	Futtermittel	30
B				Fünfbärtelige seequape	365
Bachsaibling	157	Eishai	432		
Barsch, flussbarsch	729	Elephantfisch	311	G	
Bastardmakrele, holzmakrele, stöcker	492	Elfenbein	512	Gabelbissen	268, 397
Bastardmakrele	514	Entblutebad	152	Gabeldorsch, froshquappe	381
Bastardzunge	1074	Entenwal	136	Gabeldorsch	806, 1149
Bearbeiteter fisch	292	Entgräteter fisch	123	Gabelrollmops	396
Beschneiden, trimmen	1105	Enthäuten	961	Ganzer fisch	1162
Bestrahlung, bestrahlungskonservierung	509	Essbare herzmuschel	224	Garnele, granat, nordseekrabbe, speisekrabbe	160
Bindenbrasse	1144	Europäischer aal	318	Garnele, krabbe	946
Bismarckhering	82	F			
Blanklagerung, blankstauung	935	Falsche krabbenstubchen	244	Garnele, schrot	141
Blauer marlin	110	Falscher bonito	535, 593	Gebackener hering	55
Blauer wittling	116	Felchen, maräne	763, 1147	Gedärme	448
Blaufisch	108	Fettfisch	323	Geflecker fisch	608
Blauhai	817	Filet	328	Geflecker lippfisch	59
Blaukrabbe	105	Fingerfisch	1076	Gefrierfisch, gefrorener fisch	392
Blauleng	109	Finte, maifisch	1121	Gefrierfisch	930
Blauwal	115	Finwal	331	Gefriertrocknung	383
Blocs, tafeln (gefroren)	100	Fisch in gelee	341	Geigenrochen	445
Blonde	101	Fisch ohne gräten	126	Geköpfter fisch	472
Bohrmuschel	740	Fischabfälle	363	Gekühlter fisch (in eis)	196
Bondenfische	440	Fischbrühe, fischbouillon	240	Gelatine	404
Bonito, pelamide	131	Fischfeinkost-erzeugnisse	277	Gelbflossenthun	1178
Bordsalzung, seesalzung	862	Fischflocken	338	Gelbschwanz, bernsteinfisch	1186
Brachse, brasse	149	Fischhaut	358	Gelbstriemen	120
Brachsenmakrele	765, 795	Fischklops, fischkloss	335	Gelflecker katfisch	1021
Bratfisch	386	Fischkonserven		Gemeiner delphin	225
		fischvollkonserven	176	Geprägte pilchards	781
		Fischkuchen	336	Gepökelter fisch	735
				Geräucherte fischwurst	364

Geräucherter fisch, räucherfisch	967	Herzenstein's flunder	983	Krabbenfleisch	243
Geräucherter hering ohne gräten	129	Herzmuschel	211	Krabbensalat	561
Gesalter fisch, salzfisch	861	Hocken-lagerung, hocken- stauung	164	Kragenhai, krausenhai	388
Gesalzener kabeljau	860	Hornhecht	399, 664	Krake, tintenfisch	687
Gestreifter knurrhahn	1041	Huchen, sibirischer huchen	272	Krebsmehi	248
Gestreifter marlin	1045	Hummer	319, 595	Krebs-suppe	249
Getrockneter lengfisch	1006	Hundshai	986, 1094	Krebsuppen-extrakt	250
Getrockneter pilchard	321	Hundslachs, ketalachs	201	Kreiselschnecke	1107
Gewässerter stockfisch	603	I		Krokodilfisch	371
Gewürfeltes fischfleisch	280	Indische königsmakrele	919	Kronsardinen, kronsild	564
Glasaal	312	Indische makrele	504	Kräuterfisch	1004
Glasauge, goldlachs	38	Indischer tümmler	505	Kräuterhering, gewürzhering	1005
Glasieren	414	Irisches moos	508	Kuckucksknurrhahn, seekuckkuck	805
Glattbutt, kleist	150	Islandmuschel	686	Kuckucks-rochen	259
Glatthai	971	J		Kugelfisch	782
Glattrochen	368	Japanische sardine	518	Kurzschnabel-makrelenhecht	708
Glattwal	823	Japanischer aal	517	Kurzschwanz-krebs, krabbe	241
Goldbrasse	409	Judenfisch	522	Königslachs	199
Goldfisch	419	K		Königsmakrele	547, 549
Goldmakrele	286	Kabeljau, dorsch, ogac	212	Köpfen, spalten	659
Goldstrieme	420	Kabeljau ohne gräten	125	Küthauslagerung	197
Gotteslachs	690	Kahlhecht	138	L	
Granatbarsch	692	Kaiserbarsch	799	Lachs, salm, echter lachs	47
Grauer knurrhahn	437	Kaisergranat, norwegischer schlankhummer, tiefseehummer	676	Lachs	855
Grauhai	957	Kalifornische sardine, pazifische sardine	174	Lachshering, lachsbückling	470
Grauwal	701	Kaltgeräucherter fisch	220	Lachssalat	858
Greggflter fisch	61	Kaltgeräucherter schellfisch	330	Laichfisch	997
Grindwale	747	Kamm-muschel, pilger- muschel	69	Lake, salzlake	151
Grossaugenthun	78	Kamm-muschel, pilger-muschel	887	Laminarin	574
Grossaugen-zahnbrasse	576	Kamm-muschel	784	Lammzunge	885
Grosser blauhai	114	Kamschatka-krabbe	546	Landsalzung	943
Grosser katzenhai	577	Kanadischer zander	879	Langschwanz-seehecht	490
Grosser sandaal	426	Kantjespackung	911	Languste	246
Grosser tümmler	135	Kaphecht	177	Lavaret, grosse maräne	777
Grundeln	416	Kap-rotbarsch	515	Laxierfisch	732
Grönlandroche	1013	Karausche	258	Leder	581
Grönlandwal	431	Kardinalfisch	180	Leng, lengfisch	590
Guanin	443	Katfisch, gestreifter katfisch	185	Leyer-knurrhahn	753
Güster, pliete	1144	Katfisch, wasserkatze	1170	Limande, echte rotzunge	584
H		Katjespackung	99	Lippfisch	1171
Haarschwanz	265	Katzenhai	284	Lodde	178
Hai fisch, hai	929	Kaviar	187	Lotsenfisch	746
Halbkonserven	921	Kehlen	408	Luftgetrockneter fisch	1164
Halbschnabelhecht	455	Keta-kaviar, roter kaviar	800	Lumb, brosmo	1119
Hammerhai	461	Kieler sprotten	542	Löffelstör, paddelfisch	710
Happen, stücke	842	Kingclip	548	M	
Hartgeräucherter fisch	469	Kipper ohne gräten	127	Magerfisch, (frischfisch)	1146
Hartgesalzener fisch	473	Kipper	552	Maifisch, alse	925
Hartgesalzener, hering nach norwegischer art	678	Kipperfilets	555	Maifisch	9
Hartgesalzener hering	467	Kistenware	139	Mako, makrelenhai	610
Hartgesalzener lachs	468	Kleine maräne	1124	Makrele	606
Hartsalzung	465	Kleiner katzenhai	586	Makrelenhect	881
Hausen	72	Kleiner sandaal, tobiasfisch, tobis	965	Manitol	612
Hausenblase	510, 604	Kleiner schellfisch, bratschellfisch	191	Marinade	4, 316, 614, 615, 1126
Hautfrei, ohne haut	959	Kleiner teufels-rochen	279	Marlin, speerfisch	616
Hecht, flusshecht	744	Kleiner tümmler, schweinsfisch	772	Masu-lachs	192
Hechtbarsch, zander	743	Kleinäugiger rochen	712	Matjeshering, matjesglazener hering	617
Hechtmuräne	933	Klippfisch	51, 557	Matjeshering	618
Heilbutt	458	Knochenhecht	399	Meerbarbe, streifenbarbe	1058
Heilbuttleberöl, heilbuttlebertran	459	Knochenzüngler	34	Meerbarbe	415
Heissgeräucherter fisch	495	Knurrender gurami	422	Meerbrasse, nordische meerbrasse	898
Hering in gelee	479	Knurrhahn	447, 939	Meerbrasse	49
Hering in saurer sahne	480	Kochfischwaren	559	Meerdattel	273
Hering in weinsosse	481	Krabbe, garnele	779	Meerengel, engelhai	28
Hering	477			Meerforelle, bachorelle	912
Heringshai	607, 769			Meerneunauge	904
Heringshappen	478			Meersau	497
Heringskönig, petersfisch	524			Meerscheide, scheiden-muschel	796
Heringsmehl	482				
Heringsalat	485				
Heringsöl	484				

Meerwelse	900	R		Seebrasse	810
Meeräsche	654	Rauhe scharbe, doggerscharbe	16	Seegurke, trepang	902
Menschenhai, weisshai	1152	Regenbogenforelle	791	Seehase	602
Michnersosse, milchnertunke	483	Riemenfisch	684	Seehecht	454
Miesmuschel, pfahlmuschel	111	Riesenhai	66	Seeigel	914
Miesmuschel	656	Riesen-zackenbarsch	302	Seekuh	901
Milch	636	Risso's delphin	826	Seelachs in oel	918
Milchfisch	635	Robbe	905	Seelachs, köhler	853
Milchnerhering	634	Rochen, echter rochen	794	Seeohr	2, 696
Mild behandelter fisch	632	Rochen	958	Seepocke	62
Mild geräucherter fisch	633	Rogen	835	Seequappe	831
Mild gesalzener fisch	981	Rollmops	838	Seeratte, spöke	198, 789
Mildsalzung	587	Rot dorsch, roter kabeljau	801	Seeschildkröte	1118
Mittelmeer-leng	621	Rotalge	797	Seeskorpion, gruppe	894
Mittelmeer-sternoche	1032	Rotbarsch, goldbarsch	803	Seespinne	1007
Mittelsalzung	622	Rotbrassen	716	Seestem, schlangenster	1029
Mondfisch	645	Roter knurrhahn	1180	Seetang	913
Muräne	649	Roter thun	107	Seeteufel, angler	29
N		Rotlachs, blaurüchen	980	Seezunge, zunge	230
Nagelrochen	1075	Rotscheer	841	Seezunge	985
Napfschnecke	588	Rutzunge	1169	Segelfisch, fächerfisch	852
Narwal	661	Rundfisch	845	Seite	328
Navaga	1128	S		Seiwal	920
Neunauge, flussneunaug,		Sackbrasse	238, 809	Senfhering	657
lamprete	575	Saibling, seesaibling	36	Sepia, gemeiner tintenfisch	
Neuseelundischer wrackbarsch	463	Saibling	572	zweg-sepia	269
Nobben, köpfen	670	Saiblinge	190	Silberdorsch	955
Nordamerikanischer seehecht	952	Salmling	718, 969	Silberlachs	219
Nordatlantischer krill	562	Salzfisch in oel	688	Sild, silling	948
Nordkaper	673	Salzfisch	863	Snoek	63
Nordpazifischer seehecht	702	Salzhering aus dem fass	737	Sonnenbarsch	1053
Nordseekrabbe, granat, garnelle	229	Salzhering aus landsalzung	298	Sonnengretrockneter fisch	1052
Norwegischer zwegbutt	681	Salzhering	304	Spanische makrele	200, 705
O		Salzsumpfschildkröte	1073	Speck, walspeck	102
Ostseehering	60	Sandaal, sandspierling, tobis	868	Speerfisch	998
P		Sandhai	872	Spermöl	1002
Panzerhahn	40	Sandklaffmuschel	202, 982	Spitzchnauzen-delphin	70
Papageifisch, seepapagei	719	Sandroche	873	Spitzschnauzenrochen	598
Paste von schalen und		Sandzunge	578	Sprotte, sprott	1023
weichtieren	936	Sardelle	20	Sprotte	153
Pazifische limands	290	Sardellenbutter	22	Stachelhai	1012
Pazifischer heilbutt	703	Sardellencreme	23	Stahlige herzmuschel	1008
Pazifischer hering	704	Sardellenessenz	24	Steak, kotelett	1034
Pazifischer heringshai	859	Sardellenpaste	25	Stechrochen peitschenrocen	1038
Pazifischer kabeljau	700	Sardine, pilchard	25	Steinbutt	1116
Pazifischer polardorsch	6	Sardine, pilchard	874	Sternflunder	1031
Pazifischer rotbarsch	706	Sardinelle	410, 689, 875	Sterngucker	1030
Pazifischer taschenkreb	300	Sauer hering	880	Sternhausen	924
Pelamide	45, 694, 699	Sauerlappen	878	Stierhai	167
Perle	724	Schalen von: muscheln,		Stint	966
Perlessenz	725	kreb	937	Stintdorsch	677
Perlmuschel	653	Scharbe, kliesche	270	Stockfisch	1040
Perlmutter	652	Scheefschnut, flügelbutt	623	Strandkrabbe	228
Peru-sardelle	19	Scheibenbäuche	910	Strandschnecke	730, 1166
Petermann, petermännchen	427, 1135	Schellfisch	452	Streifenbrasse	92
Peto, wahoo	1129	Schellfish-suppe	453	Stör, gemeiner stör, sterlet	1047
Pfeilhecht, barracuda	64	Schillerlocken	889	Sägefisch	882
Pfeilkalmar	379	Schlangenaal	974	Sägegarnelle	227
Pfeilzahn-heilbutt	42	Schlangenmakrele	975	Südamerikanische sardine,	
Pfellschwanz-krebs	241	Schlei	1071	chilenische sardine	195
Pilchard, sardine	745	Schmetterlingsfisch kaiserfisch	172	Südlicher glattwal	993
Plattfisch	369	Schnapper	976	Südlicher kaiserbarsch	10
Plötze, rotauge	827	Schnepel, schnäpel	496	T	
Polardorsch	761	Scholle, goldbutt	756	Tarpon	1068
Pollack	762	Schottischer matjeshering	892	Taschenkreb	306
Portugiesische auster	773	Schwamm	1017	Teppichmuschel	182, 439
Pottwal	1003	Schwarzbarsch, forellenbarsch	84	Teufelsrochen, manta	613
Presskuchen	780	Schwarzer heilbutt	430	Thunfish-salat	1115
Q		Schwarzer marlin	88	Tiefkühlagerung	221
Qualle	521	Schwarzer zackenbarsch	91	Tiefsee petersfisch	693
Quappe, rutte, trüsche	168	Schwertfisch	1065	Tiefsee petersfisch	621
		Schwertwal	544	Tiefsee garnelle, tiefseekrabbe	752
		Schwimmlase	1063	Tiefsee garnelle	275
		Schwimmkrabbe	1064	Tigerhai	1080
		Seebarsch	1142, 1151	Tilapie	1082

Tinte	507	Voll laichreif	825	Welse	185
Tintenfisch, kalmar	1027	Vollmehl	1163	Winterflunder	1167
Tomcod	1090	Vorgesalzener fisch	848	Wittling, merlan	1161
Totenstarre	824			Wolfsbarsch,	
Tran	1098	W		seebarsch	67
Transportsalzung	558	Wale	1138	Wrackbarsch	1172
Trepang	1101	Walfeisch	897		
Trockenfisch	294, 295	Walross	1132	Z	
Trockensalzung	297, 540	Walöl, walfett, waltran	1137	Zackenbarsch	441, 896
Trogmuschel, stumpfmuschel	234	Warmgeräucherter	968	Zahnkarpfen	545
Tun, thunfisch	1114	Wasserkatze	113	Ziegenbarsch	223
Tunfischwurst	1112	Waxdick	697	Zitterrochen	309
Tunfischwurstchen	1113	Weisschnauziger delphin	1143	Zuckertang	560
		Weisseiten-delphin	1154	Zuckertange	899
U		Weisser marlin	1150	Zwergbutt	1095
Ukelei, laube	96	Weisser thun	8	Zwergdorsch	768
Unterkühlung	1054	Weissfische karpfen	183	Zwergglattwal	742
		Weisslachs	502	Zwergpottwal	585
V		Weissroche	932	Zwergwal	638
Venusmuschel	464, 783	Weisswal	73	Zwergzunge	1183
Vierbärtelige seequappe	382	Wellhornschnecke	1139	Zährtre	1187

GREEK/GREC

A			E					
Achinós	914		Elafra kaenisto psari	633		Ichthyálevron	345	
Achiváda	202		Elafrea alatismeno psai	622		Ichthyélaia	347	
Achiváda-ostraka	982		Elephantostóun	512		Ihthiókolla	510	
Aeexieameni aletisméni orega	298		Endósthia	448		Ihthis en almí	152	
Aeexieaméno aletisméno psari	297		Eufauseodi	562		Ipar íhthios	342	
Aetós, helidóna	305					Ittiocolla	604	
Agar-agar	5		F			K		
Ahiváda	464, 783		Falaena	331		Kalamári, téftis	1027	
Algin	11		Fegarópsaro	645		Kaponi	531	
Alípasti — sárdella tou	781		Filléto	328		Kapóni	437, 447, 753, 805, 939, 1041	
Alipasto en elaío	688		Fídi	974		Kapóni, keratás	40	
Alipasto psári	861, 863		Frissa	1121		Karavida	252	
Aminodýtes	426		Frissa, sardellomána	12, 925		Karavida	676	
Ammodýtis, loutsáki	868		Frissa trichiós	410, 875		Karcharias	114	
Ángelos, rína, violí, lýra	28		G			Karcharias, skylopsaro	769	
Antivioticá	31		Gadína mavromáta	1187		Kardión, methýstra	1008	
Antjougópasta	325, 348		Gádos, bakaliáros	212		Karhaiás	610	
Antjúga, giavros	20		Gádos sp, bakaliaros	452		Karhariás	957	
Apenteromeni ihthis	408		Galazia phalaena	840		Karvouni	535	
Apenteroméni ihthis	449		Galázios kávous	105		Karvouni	593	
Apexirama alatisméno psári	295		Galéos	89, 971		Katepsigméni ihthis	392	
Aporrimata psariou	363		Galéos drossitis	1094		Kavouras	228	
Astakos	246		Garida	227		Kávouras	241	
Astakós	319, 595, 675		Garída	160, 229, 275, 779, 946		Kavouromana	1012	
Asterias	1029		Garída kókkini	752		Kavouromána	1007	
Atherina	43		Gáros	400, 401		Kavourosalata	561	
Atherina	954		Gatopsoro	185		Kelyphí ostrákou	937	
Avgó tónnou	1112		Gatos, hímera	789		Képhalos	654	
Avotáracho	134		Gaidouropsaro	1078		Kidónia	211	
B			Gaidourópsaro	365, 831		Kocáli	514	
Bakaliaro	702		Glasarísma	414		Kohili	234	
Bakaliaros	762, 774, 853, 1161		Glassáki-chomatída	16		Kokalli	254	
Bakaliáros	51, 194, 454		Glossa	1074		Kokinosparo	706	
Bakalláros	994		Glossoidí	369		Kokkinos solomos	980	
Barbouini	1058		Glossáki-chomatída	756		Koliós	200, 705	
Barbouini, koutsomouira	415		Glínia	1071		Konsérva ihthiós	176	
Bálas	576		Glóssa	230, 578, 623, 985, 1183		Kopani-kopanaki	387	
Benthopelagica	440		Gofari, kolaoúzos	746		Koponi-kopanaki	165	
Bourouí	1139		Gofári	108		Koregonos	763, 777, 1147	
C			Gonades	421		Korégonos	496, 1124	
Calognómi	39		Gourlomatis	955		Kromidi tsibouiki	180	
Carcharias	1080		Gourlomátis	38		Kránios	296	
Chamatída	375		Gourounopsaro	253		Kránlos	256	
Chaviari pasteurioméno	721		Gourounópsara	497		Kydóni	224	
Chaviári	187		Gourounópsaro	327, 1104		Kynygós	286	
Cheisopsaro	419		Govii	417		Kyprinos	183	
Chelidonópsaro	377, 378		Govil	416		Kókkino chaviári		
Cheloni thalassia	1118		Goviodáki aphía	671		(brique)	800	
Chilóu	1171		Gópa	120		Kókkino phyki	797	
Chilóu (papagálllos)	59		Guanini	443		L		
Chomatída	1167, 1184		H			Ladi apo régges	484	
Christópsaro	524		Haliotis, aftí thálassis	2		Lakérda	571	
Chromatída	270		Haliótis, achiváda			Laminaria	560, 899	
Chávaro	439		chromasistí	696		Laminária	538, 574	
Chávaro, achivada	182		Hanos	896		Lamprena	575	
Chéli	307, 318, 517		Haviári	188		Lavráki	67	
Ciprinodonti	545		Hímera, gátos	198		Lépia psariou	355	
Cteni	887		Hippóglossa	458		Lestia	149, 765	
Cténi	69		Holothouría-agouria			Lestia, léstika	795	
D			tis thalássis	902		Lethrini	94	
Delphini	225		I			Leukiskos-tsiróni	500	
Delphíni	287		Ichthyaleoron	1163		Liokafto	1164	
Diavolos, teratos	613		Ichthyálevron	1148		Liokaftá	1052	
Drákena	427, 1135		Ichthyálevro appo régges	482		Lithrini	716	
Dérma	581					Lithóphagos, daktilli	273	
Dérmate ixthiós	358					Lóutosos	64	
						Lýchnos	1030	

M

Magiatiko	1186
Margaritofóro stridi	653
Margaritári	724
Márgaron	652
Marináta	4, 1126
Marída	732
Mayáticos aerós	620
Meláni	507
Merída psariouí	350
Minestrone di pesce	337
Mocuna	72
Moudiástra, narki	309
Mougrí (dógros)	233
Mourouna	621
Mourounelaion	217, 343
Mourouína stourióni	1047
Mousmouli	49
Mýdi	111, 656

N

Nearos solomos	969
Niktiki kistis	1063
Nopí ihthís	384

O

Octapódi, alidóna	687
Orka	544
Óstrea (stridia)	698

P

Pagoma sto skaphos	164
Palamída	45, 962
Palamída	131
Palamída monóchromi	757
Papalina	1023
Paterítsa, zýgaina	461
Pestropha	791, 1109
Petallída	588
Petalouída	258
Peterigia	1165
Petrómyzon	904
Petáli	293, 328, 1015
Phagri, mertzani	809
Phalaena	115, 638, 920
Phalaena tis antarktíkis	993
Phalaenelaion	1137
Phocia	905
Phálaena	1138
Phágrí mertzáni	238
Phálaena	823
Phéta psári	1034
Phókia	772
Phýcos phýcia	158
Phýkia	915
Pissi, rómvos	150
Pontikós	381
Pontinki	590
Prionópsaro	882
Psari me lipos	323
Psari pasto se vareli	735

Psari psito	61
Psarosalata	353
Psarosoupa	359
Psarócolla	340
Psaróglosses	362
Psigia	221
Psár ipagoméno	196
Psári aképhalo	472
Psári elafrá alatisméno	457
Psári hydrálato	429
Psári kapnistó	469, 495, 967
Psári tiganitó	386
Psári xeró alatisméno	465, 473
Pásta anchoúia	25
Pérca chaní	729
Péstrogha thalássis	912

R

Rina	445
Rophós	302, 441
Réges kaenistés	470
Réges paités	467
Régha	477
Rómbos-písci, kalkáni	1116

S

Salahi	712, 873, 1032, 1155
Salahi, raía	927, 1122
Salamouúra, almi	151
Salata solomon	858
Saláhi	101
Sardella	153, 174
Sardélla	195, 745, 874
Sargós	1144
Savrídi	492
Scarmós	594
Scaros	719
Scoumbri	606
Scórpaena	891
Sebastós-kokkinópsara	803
See ootokia	997
Selachi	1180
Seláchi	794, 958
Seláhi kephalóptero	279
Seláhia	817
Seláchi	1020
Siderokávouras	1064
Sinagrída, kokkinópsaro	976
Skathári streifenbrasse	92
Skylopsaro, skylláki, gatos	577
Skylopsaro, karhaias	607
Skylopsaro, skylláki, gátos	586
Skylópsaro	66
Skylópsaro	284, 872
Skylópsaro, aleposkylos	1079
Skylópsaro, kokálas, kedróni	733
Skylópsaro sbrillios	1152
Skylópsaro-karcharias	929
Smérna	649
Solinas	740

Solomos	192, 199, 201
Solomos coho	219
Solomós	47, 751, 855
Solína	796
Soupa ne astako	249
Soupiá soupitsa	269
Sparída, synagrída, phagri	898
Spathópsaro, ilios	265
Spathópsaro-ilios	391
Spóngos	1017
Stidóna	62
Storioni	697
Stridia	663
Strídia	226
Strídia portogallicá	773
Sálahi	598
Sálahi, raía	259
Sálahi, raía, vátos	1075
Sálahi trygéna, trigóna	1038
Sálpa-sárpa	420
Sélahi-vathi	368
Síko	700
Sýko, bacaliaráki sýko	768
Sýko, gourlomáta	116

T

Taramàs-avgó	835
Taramàs-avgó	636
Teliosan rinotokia	1001
Thalassinio gatopsaro	900
Thrápsalo	379
Tilapia	1082
Tonnos	78
Tonnos macrapteros	1178
Tonosalata	1115
Toúrna	744
Tróchos	1096
Tróchos óstracon	1107
Tsipouúra	409, 810
Tsironi sirko	96
Tsiróni	827
Tónnos	107, 1114
Tónnos consérva	1093
Tónnos macrýpteros	8

V

Vassilikós kávouras	546
Vatrochópsaro	29
Vláchos	463, 1172
Vátrahi	390

X

Xiphias	1065
Xiralátos bakaliáros	860
Xános	223

Z

Zagéta, glossa, arnóglossa	885
Zargána	399, 664, 881
Zelátina	404

ICELANDIC/ISLANDAIS

A			F			H		
Aborri	729		Feitfiskur	323		Hafáll		233
Agar	5		Ferskur fiskur	384		Halsaltðaur fiskur,		
Alginat	11		Fíjótakrabbi	252		nætsaltaður fiskur		457
Andarnefja	136		Fiskbúóðingur	352		Harðfiskur, skreið		1164
Ansjósa	20		Fiskflak	328		Harðfiskur, skreið purrfiskur		294
Arnarskata	305		Fiskibollur	335		Harósaitaður lax		468
Astralskur lax	48		Fiskilím	340		Harósaltur fiskur		473
Augnasild	1121		Fiskkaefa	348		Harósöltuð sild		467
Augnasild	17		Fisklifrarkaefa	344		Hausaður fiskur		472
Augnasild	925		Fisklifur	342		Hausuð magadregin (sild)		670
			Fiskmjöl	345, 1148		Heitreykt, háfsþunnildi		889
Á			Fiskmjöl, einkum			Heitreyktur fiskur		495
Áll	307, 318		manneldismjöl	339		Hillulagning		164, 935
Áll í hlaupi	520		Fiskpýlsa	354		Hjartaskel		224
B			Fiskroð	358		Hlýri		1021
Barðaháfur	28		Fisksalat	353		Hnufubakur		498
Baulfiskur	620		Fisk-skammtur	350		Hnísa		772
Beinhreinsður fiskur	123		Fiskstautar	361		Hoplax		539
Beinhákari	66		Fisk-sterin	360		Hornfiskur		664
Beinlaus fiskur	126		Fisksuga	575		Hrafnreytur, hrefna		638
Beinlaus kipper	127		Fisksúpa	359		Hreistur		355
Beinlaus reykt sild	129		Fiskur í hlaup	341		Hrogn		835
Beinlaus saltfiskflök	128		Fiskúrgangur	363		Hrognkelsi		602
Beinlaus saltfiskur	125		Fiskuóðingur	349		Hrossarækja		160
Beitukóngur	1139		Fjöldi fiska í vigeiningu	239		Hrossarækya		229
Bismarksild	82		Fjósunger	1135		Hrygndur (fiskur), gotinn		1001
Bitá-skorinn fiskur	280		Fjörungur	427		Hrókkvískata		309
Blautsaltaður fiskur	1136		Fjörü doppa	730		Hróðurkari		62
Blautsaltaður,			Fjörugrös	508		Humar	246, 319, 595	
fullstaðinn fiskur	474		Flatfiskur	369		Humar (ameriskur)		675
Bleikja	36, 190		Flattur fiskur	293,		Humarhalar		888
Bleiklax, hnúðlax	751			328, 1015		Humarmjöl		248
Blek (úr smokkfisk)	507		Flugfiskur	377		Humarsúpa		249
Blettabyrfill	1078		Flundra	375		Hvalir		1138
Blokk	100		Flyðya, lúða, heilagfiski	458		Hvalkjöt		897
Blágóma	113		Flök	328		Hvallýsi		1137
Blákjafna	382		Freðfiskur,			Hvalspik		102
Blálanga	109		frystur fiskur	392		Hvalsuki (ambra)		14
Blóðgun	659		Froskur	390		Hvaltennur, rostungstennur		512
Bolfiskur	845		Frostþurrkun	383		Hvískata		932
Bramafiskur	765		Frystigeymd	221		Háfur	284, 733	
Brislingur	153, 1023		Fullþurrkaður fiskur	465		Háhyrna		544
Brynstirtla	492		Fúkalyf	31		Hákari		432
Brúpörungur	158		G			Hákarl		929
Báruskeljar	211		Gaffalbitar	397		Hámeri	607, 769	
Börð, þunnildi	1165		Gedda	744		Höfrungur	225, 287	
Búklysi	347		Geirnefur	881		Hörpudiskur	69, 887	
Búrhverfur	1003		Geirmyt	198, 789		Hús-þurrkaður fiskur		276
Búrhverfslýsi	1002		Geirsili	399		I		
C			Geislun	509		Isun, kæling		197
Cutsild,			Gelatini	404		J		
(hausskorin sild)	264		Gellur	362		Ígulker		914
			Gerilsneyddur kaviar	721		Ísaður fiskur		196
D			Gjótandi (fiskur),			Íshúpun		414
Dauðastirnun	824		hrygnandi	997		Ískóð		761
Djuphafsporskur	274, 820		Gleráll	312		Íslandsseléttbakur		673
Doppa, fjörudoppa	1166		Glóðarsteiktur fiskur	61		K		
Doverkoli	290		Gotfiskur	825		Kaldreyktur fiskur		220
Dröfnuskata	1075		Graflax	423		Kampalampi		275
Dverghvalur	742		Grunnungur	1071		Karfi		803
Dvergsóflúra	1183		Grähvalur	701		Karpar		183
Dvergborskur	768		Grálúpa	430		Kassaður fiskur		139
Dýrafóður	30		Grútur	380		Kaviar		187
			Guanin	443		Kaviar		188
			Gulllax	38		Kawahagi		327
E			Guðlax	690				
Ediksöltuð sild	1126		Gönguseiði	969				

Keila	1119	P		Skeljar, kuðungar	937
Kikuzame	1012	P. ostra	773	Skinn, roð	581
Kinnar	213	Perla	724	Skjaldbaka	1118
Kipper	552	Perlukjarni	725	Skjálgi	1095
Kjarnamjöl	1163	Perlumourskel	653	Skreið, ráskerðingur	1040
Kolkrabbi	687	Perlumóir	652	Skrápfliúra	16
Kolmunn	116	Plógskata	598	Skrápur	926
Krabbi	228, 241	Pressukaka	780	Skötuselur	29, 648
Krossfiskur	1029	Pækill	151	Skjúfluð sild	304
Kryddsaltaður fiskur	1004	Pækilsaltaður fiskur	735	Slægður fiskur	449
Kryddsild	1005	Pæklaður fiskur	152	Sléttbakur	823
Kryddsúrtaður fiskur	614	Pétursfiskur	524	Sléttverfa	150
Kræklingur	111, 656	Pönnufiskur, fiskstykki	1034	Slög	448
Kyrrahafs lúða	703			Slögdráttur	408
Kyrrahafs-sild	704	R		Smokkfiskur, kolkrabbi	269, 379
Kyrrahafs-þorskur	700	Raekja	946	Smokkur	1027
Kytlingur	416	Raskerðingur (skreið)	841	Smyrslingur	202, 982
Kúfiskur	686	Rauðlax	980	Smásild	1174
		Rauðþörungur	797	Smáýsa	191
L		Regnboga-silungur	791	Smáþorskur, þyrsklingur	215
Labri	568	Rekaldsfiskur	1172	Snyrtlingur	1105
Langa	590	Reykt sildarflök	555	Snyrtur fiskur	292
Langhali	436	Reykt ýsa	330, 968	Soðkjarni	232
Langlúra	1169	Reyktar fiskpýlsur	364	Spánskur makrill	200, 705
Langreyður	331	Reyktur fiskur	469, 967	Spærlingur	677
Lax	47, 855	Reyktur lax	554	Spýttlanga	1006
Laxa kaviár	800	Reyðarhvalir	840	Staðinn fiskur	429
Laxapunnildi (sóltuð)	856	Riklingur	790	Steiktur fiskur	386
Laxasaat	858	Rollmops	838	Steinbitur	185
Laxaseiði	718	Rostungur	1132	Steinbitur	185, 1170
Lettverkaur fiskur	632	Roðdreginn þorskur	960	Steypireyður	115
Leturhumar	676	Roðdráttur	961	Strandslabbi	1187
Liffarmjöl	216	Roðlax, roðdreginn	959	Styrja	1047
Lindableikja	157	Runnsaltaður fiskur, bítungur	864	Stóri bramafiskur	795
Litla brosmá	381	Rákungur	45, 131	Stórkjasta	623
Loðna	178	Rækja	227, 752, 779	Stórþorskur	451
Léttreyktur fiskur	633	Röndungur	654	Stútungur	1022
Léttsaltaður fiskur, linsaltaður fiskur	587	Rúnnsóltuð slid	1037	Sundmaga-hlaup	510
Léttsaltaður fiskur, léttsóltun	981			Sundmagi	1063
Lóðsfiskur	746	S		Sursaður fiskur	4
Lútífiskur	603	Saeskeggur	1058	Svampur	1017
Lúðulýsi	459	Sagarfiskur	882	Sverðfiskur	1065
Lýr	762	Saltaður fiskur	861	Svil	636
Lýsa	1161	Saltaður um borð	862	Sviljasósa	483
Lýsi	343	Saltfiskur	860, 863	Sykursaltaður fiskur	1050
Lýsingur	194, 454, 952, 994	Salthrogn	736	Sæbjúga	902
		Saltífiskur (fullverkadur)	51	Sæeyra	2, 696
		Saltlax	738	Sækýr	901
		Saltsild	737	Sæþörungur	915
		Sandhverfa	1116	Sæsteinsuga	904
		Sandkoli	270	Sild	477
		Sandreyður	920	Sild í vínsósu	481
		Sandsili	868, 965	Sildarlýsi	484
		Sardina	174	Sildarmjöl	482
		Sardina	745	Sildarsalat	485
		Sardínur	874	Sólkoli	985
		Seiði	1141	Sólpuurkaður fiskur	1052
		Selir	905	Sól	299
		Shumshugarei, shirogarei	834	Sölflúra	230
		Sild	948	Súrsild	880
		Sild í hlaupi	479	Súrsildarflök	878
		Silfurkóóð	955	Sýrð sild	1059
		Silfurloðna	966	Sæskeggur	415
		Sinnepsild	657		
		Sjálfrunnið lýsi	1098	T	
		Sjöbirtingur	912	tindaskata, tindabikkja	1032
		Sjólax	918	Tros	1099
		Skarkoli	756	Trónusili	426
		Skata	101, 368, 958	Tunglfiskur	645
		Skata, lóskata	794	Tættur saltfiskur	945
		Skeikt sild	147	Töskukrabbi	306
				Túnfisksalat	1115
				Túnfiskur	107, 535, 1114
				Túnfiskur	8

U		Ý			
Ufsi	853	Ýsa	452	þsari	538
Umlög og flokkuð saltsild	816			þurrkaour saltfiskur	295
Urrari	40, 437, 447, 753	þ		þurrkaður	
Urriöl	1109	þangmjöl	916	rækjuúrgangur	141
		þari	899	þurrkaðyr saltfiskur	
V		þorska-liffrarkæfa	218	(fullverkaður)	557
Vartari	67, 441, 896	þorskalýsi	217	þurrsaltaður fiskur	297
Vöðlun	848	þorskur	212	þykkvalúra	584, 1167
				þurrsaltaður fiskur	540

ITALIAN/ITALIEN

A

Acciuga, alice ancioa	20
Acciuga del cile	19
Acciuga del nord pacifico	674
Acciughe alla carne	511
Affumicato a freddo	220
Agar-agar	5
Agone americano	570
Aguglia	399, 664
Aguglia imperiale	998
Aguglia saira	708
Ala	1165
Alaccia	12, 410, 875
Alaccia, alosa	925
Alaccia americana	17, 626
Alborella	96
Alga	913
Alga bruna	158
Alga commestibile	433
Alga laminaria	899
Alga marina	915
Alga rossa	299, 797
Algina	11
Alimenti zootecnici	30
Alla carne	181
Ambra grigia	14
Ammarinato	614
Anguilla	307, 318
Anguilla americana	15
Anguilla giapponese	517
Anguille in gelatina	520
Antibiotici	31
Aquila di mare, vaccarella	305
Aragosta	246
Arapaima	34
Arca di noé, arca pelosa, piè d'asino	39
Argentina	38
Aringa	477, 948
Aringa affumicata	470
Aringa affumicata senza spine	127
Aringa affumicata spinata	129
Aringa arrostita	55
Aringa de scandinavia alle spezie	1005
Aringa del baltico	60
Aringa del pacifico	704
Aringa fritta marinata	147
Aringa grassa intera dorata	161
Aringa grassa preparata	97
Aringa in gelatina	479
Aringa in salamoia	987
Aringa intera salata	1037
Aringa marinata	737
Aringa rossa leggermente affumicata	715
Aringa secca salata	298
Aringhe al vino	267
Aringhe al vino bianco	481
Aringhe alla bismarck	82
Aringhe alla cream acida	480
Aringhe alla scozzese	892
Aringhe alla senapa	657
Aringhe alle spezie	268
Aringhe all'olandese	304
Aringhe argentate	949
Aringhe argentate norvegesi	679
Aringhe decapitate in salamoia	264
Aringhe dorate	417, 807

Aringhe kipper	552
Aringhe maatjes	618
Aringhe marinate	880, 1059
Aringhe salate dure	680
Aringhe spinate salate	866
Aringhe stile norvegese	678
Aringhe sursalate	467
Asinello	452
Asinello affumicato	330
Asinello affumicato a caldo	968
Astice	319, 595, 675
Avorio	512

B

Baccalà	51, 860
Baccalà bianco portoghese	142
Baccalà labrador	568
Baccalà portoghese giallo	13
Baccalà san giovanni	402, 943
Baccalà secco	557
Baccalà spellato	960
Baccalà spinato	125
Balano, pico	62
Balena	823, 1138
Balena antartica	993
Balena artica, balena franca	673
Balena di groenlandia	431
Balena pigmea	742
Balenottera	840
Balenottera azzurra	115
Balenottera boreale, balenottera artica	920
Balenottera comune	331
Balenottera grigia	701
Balenottera rostrata	638
Bavosa lupa	113, 1021, 1170
Beluga	73
Berice rosso	10, 799
Bianchetti	1141
Bocca d'oro	527, 620
Boccanegra	89
Boga	120
Bonito	699
Bottarga	134
Bottatrice	168
Brama, abramide	149
Brodo di pesce in scatola	359
Brosmio	1119
Buccina	231, 1139
Burro	442
Burro d'acciughe, pasta d'acciughe con burro	22
Burro d'aragosta	247

C

Calamaro totariello	1027
Canesca	986, 1094
Cannolicchio, cappa lunga	796
Capodoglio	1003
Capodoglio pigmeo	585
Capone gallinella	1180
Capone gavotta, capone negro	939
Capone gorno	437
Capone imperiale, capone cocchio	805
Capone lira	753
Capone ubriaco, capone dalmato	1041
Carangidi	514

Carango cavallo	254
Carcarinidi	817
Carne de granchi	243
Carosso	258
Carpa	183
Carragenina	184
Caviale	187
Caviale di salmone	800
Caviale marinato	736
Caviale pastorizzato	721
Caviglione	531
Cefalo, muggine	654
Cefalone	635
Cernia	302
Cernia di fondale	1172
Cernia gigante	407, 522
Cernia neozelandese	463
Cernia, sciarrano	441
Cheppia	1121
Chimera	198, 789
Chimera elefante	793
Chiocciola di mare	730, 1166
Cicerello	426, 868, 965
Ciclottero	602
Cieche	312
Ciprino dorato	419
Ciprinodonti	545
Civetta di mare	378
Cocktail di crostacei in flacone	903
Colatura	400
Colla di pesce	510
Colla liquida di pesce	340
Conchiglie carapci di crostacei	937
Conservazione al freddo	221
Corallo	235
Coregone	763, 1147
Coregone musino	496
Coregone bianco	1124
Cornetto	1096
Costardella, aguglia saira	881
Cotolette di aringa	478
Court-bouillon	240
Crema di acciughe all' olio	23
Crema di crostacei	83
Crema di gamberidi fiume	251
Cuoio	581
Cuore edule	224
Cuore edule, cuore spinoso	211
Cuore spinoso	1008

D

Dattero di mare	273
Decollaggio	659
Delfino	225, 287
Delfino fianchi-bianchi	1154
Delfino muso-bianco	1143
Dentice occhione	576
Di corsa	825
Di ritorno	1001
Diavolo di mare	279

E

Essenza di acciughe alle erbe	24
Essenza di vongole	204
Essenza periferica	725
Essiccazione per refrigerazione accelerata	383
Estratto di zuppa di aragoste	250

Eufausiacei	562, 563	H		Murena del giappone	933
Eviscerazione dagli opercoli	408	Halibut	458	Muschio irlandese	508
Eviscerazione dalla testa	670	Halibut del pacifico	703	Musciame di tonno	642
		Halibut di groenlandia	430	Musdea americana	1149
				Musdea atlantica	806
F				Musdea bianco, mustella	381
Falsa-aringa altantica	9	I		N	
Falso salmone affumicato	918	Ido	500	Narvalo	661
Farina di pesce per		Insalata di aringhe	485	Nasello	454, 994
alimentazione umana	339	Insalata di granchio	561	Nasello atlantico	952
Farina di aragoste		Insalata di pesce	353	Nasello atlantico	952
per mangime	248	Insalata di salmone	858	Nasello azzurro	490
Farina di aringhe	482	Insalata di tonno	1115	Nasello del capo	177
Farina di fegato di merluzzo	216	Interiora	448	Nasello del cile	194
Farina di pesce	345,	Iperodonte	136	Nasello del pacifico	702
	1148, 1163	Irradiazione	509	Nero di seppia, inchostro	507
Farina d'laghe	916	ittiocolla	329	Niðurlagður fiskur	921
Fegato di pesce	342			Numero dei pesci per	
Ferro di cacalio	241	L		chiliogramma	239
Fieto	171, 765	Labridi	1171	O	
Filetto	328	Laminaria	538, 560	Olio di fegato di pesce	343
Filetti affumicati	418	Laminaria	574	Olio de aringhe	484
Filetti de aringhe marinati	878	Lampreda di fiume	575	Olio de pesce	1098
Filetti di aringhe kipper	555	Lampreda marina	904	Olio di balena	1137
Filetti di aringhe kipper		Lampuga	286	Olio di fegato di merluzzo	217
in scatola	556	Lanzardo, sgombro cavallo	200, 705	Olio di pesce	347
Filetti di baccalà	128	Lattarino	43, 954	Oloturia	902
Filetti di papalina marinati	33	Lavereto, coregone	777	Orata	409
Filetti di pesce a dadi	280	Leccia stella	766	Orata del giappone	810
Filetti di salmone svedesi	423	Leccia stella, carangidi	1103	Orca	544
Filetto doppio	328	Limanda	270, 1184	Orecchia marina	696
Filetto singolo	328	Linque di pesce	362	Orecchia marina	2
Fiocchi de baccalà	945	Luccio	744	Ostrica	698
Fiocchi de pesce	338	Luccio marino, barracuda	64	Ostrica della virginia	112
Fiocchi di tonno	630	Lucioperca, sandra	743	Ostrica europea piatta	226
Fisksúpa	337	Lupadi mare, bavosa lupa	185	Ostrica inglese	663
Foca	905	Lutianido	976	Ostrica perlifera	653
Focacce di granchi	242			Ostrica portoghese	773
Focena, marsuino	772	M		P	
Folade	740	Maatjes	617	Pagello bastardo	49
		Maccarello spagnolo	919	Pagello fragolino	716
G		Maccarello, sgombro	606	Pagro	238, 809
Gallettos	263	Madreperla	652	Pagro, pagello occhialone	898
Gamberello	227	Mannitolo	612	Palamita	45, 131
Gamberello boreale	275	Manta, diavolo di mare	613	Palamita bianca	757
Gamberello mazzancolla	779	Marinata fritta	146	Palamita orientale	694
Gamberetto, gambero	946	Marinata, scabeccio	615	Palombo	971
Gamberetto grigio	160, 229	Marlin azzurro	110	Palombo antartico	446
Gambero americano		Marlin bianco	1150	Papalina	153
d'aequa solce	385	Marlin nero	88	Papaline del caspio	543
Gambero di fiume	252	Mattonelle de baccalà	214	Papaline di kiel affumicate	542
Gambero di fondale	752	Mazzancolla	1153	Passera	756
Garum	401	Megattera, balenottera gobba	498	Passera artica	37
Gattopardo	577	Merlano, nasello atlantico	1161	Passera canadese	16
Gattuccio	284, 586	Merlu	116	Passera del giappone	847
Gattuccio bruno	159	Merluzzo bianco	212	Passera del pacifico	834
Gelatina	404	Merluzzo bianco de nuova		Passera lingua di cane	1169
Glassaggio	414	zelandia	801	Passera pianuzza	375
Globicefalo	747	Merluzzo cappellano	768	Passera stellata	1031
Gobido, ghiozzo	416	Merluzzo del pacifico	700	Passera'iscia	970
Gonadi	421	Merluzzo dell' alaska	6	Pasta d'acciughe, pasta	
Grampo	826	Merluzzo dell'alaska	851	d'acciughe affumicate	25
Grancevola	1007	Merluzzo francese	774	Pasta d'aringa grassa	98
Granchio	241	Merluzzo giallo	762	Pasta de fegato di merluzzo	218
Granchio commune,		Merluzzo nero, m. carbonaro	853	Pasta di fegato di pesce	344
granchio ripario	228	Mezzo-becco	455	Pasta di molluschi o di crostacei	936
Granchio di rena	1064	Minestra con vongole	203	Pasta di pesce	348
Granchio neotatore	105	Mitilo	111	Pasta di pesci fermentati	325
Granchio reale, grancevola		Mitilo, cozza pelosa	656	Pasticcio di pesce	352
de kamciatka	546	Molva	590	Pastinaca, trigono altavela	1038
Granciporro	306	Molva azzurra	109	Patella	588
Grasso di balena	102	Molva occhiona	621	Pelle di pesce	358
Grongo	233	Mora	820	Pelle di zigrino	926
Guance de merluzzo	213	Morena	649		
Guanina	443	Mormora africana	1157		
Gurami	422	Motella	365, 831, 1078		

Perchia	223	Pesce sciabola	391, 883	Ruvetto	975
Perchia striata	91	Pesce seccato al sole	1052	Ré di triglie	180
Perla	724	Pesce seccato all'aperto	1164	S	
Persico dorato	1181	Pesce secco	294	Salamoia	151
Persico spigola	1044	Pesce sega	882	Salmerino	190
Persico trota	84	Pesce semi-conservato	632	Salmerino di fontana	157
Persico-spigola bianco	1142	Pesce semi-salato	457	Salmone	855
Pesca san pietro	524	Pesce senza spine	126	Salmone del danubio	272
Pesce a sezione circolare	845	Pesce serra	108	Salmone del reno	47
Pesce affumicato	967	Pesce spada	1065	Salmone giapponese	192
Pesce affumicato a caldo	495	Pesce spatola	710	Salmone giovane	969
Pesce affumicato duro	469	Pesce spinato	123	Salmone keta	201
Pesce, al naturale	334	Pesce surgelato all'aria	930	Salmone kipper	554
Pesce all'aceto	1126	Pesce sventrato	293,	Salmone marinato	738
Pesce angelo	172		449, 1015	Salmone reale	199
Pesce ascia	648	Pesce vela	852	Salmone rosa	751
Pesce azzuro, pesce grasso	323	Pesce violino	445	Salmone rosso	980
Pesce balestra	253,	Pesce volante, esoceto volante	377	Salmone argentato	219
	327, 1104	Pescecane	1152	Salomone in salamoia	468
Pesce capone	447	Pesci pappagallo	719	Salpa	420
Pesce castagna	765, 795	Pescigutto di mare	900	Salsa di latte di aringhe	483
Pesce coltello	265	Pesco alla brace	61	Salsa di pesci fermentati	326
Pesce congelato	392	Pesco aperto dal dorso	608	Salsicce affumicate di pesce	364
Pesce decapitato	472	Pettine	784	Salsicce affumicate di tonno	1112
Pesce demersale	440	Piccolo asinello	191	Salsicce di tonno	1113
Pesce disidratato	276	Piccolo merluzzo bianco	215	Salsiccia di pesce	354
Pesce fico	955	Piccolo sgombro	523	Salvelino ártico	36
Pesce forca	40	Pissala	755	Sarago maggiore	1144
Pesce fortemente salato	473	Pleuronettiformi pesci		Sardina	745, 474
Pesce fortemente salato		ossei piatti	369	Sardina australiana	879
e asciugato	474	Polpettone di fescie	336	Sardina de cile	195
Pesce fresco	384	Polpo di scoglio,		Sardina di california	174
Pesce fritto	386	moscardino bianco	687	Sardina giapponese	518
Pesce fritto a bastoncinini	361	Porzione di pesce	350	Sardine marinate	988
Pesce in gelatina	341	Presalaggio	99	Sardine pressate	781
Pesce in salamoia		Pronti all deposizione dei		Sardine seccate	321
con zucchero	1050	prodotti sessuali	997	Sargasso	493
Pesce in salamoia e spezie	1004	R		Sascimi	877
Pesce in salamoia leggera	587	Rana	390	Scabeccio	316
Pesce in scatola	176	Rana pescatrice, rospo, martino	29	Scaglie di pesce	355
Pesce intero non trattato	1162	Rana toro	166	Scampi	676, 888
Pesce intero salato	864	Razza	712,	Scazzone	894
Pesce lancia (marlin)	616		794, 958	Scienidi	256, 296
Pesce lancia striato	1045	Razza a coda corta	101	Scorfano	891
Pesce lesso in pallette	335	Razza bavosa	368	Scorfano di norvegia	803
Pesce lievemente affumicato	633	Razza bianca	1155	Semi-conserve all'olio	688
Pesce luna	645	Razza bianca atlantica	932	Semi-conserve de pesce	277
Pesce magro, pesce bianco	1146	Razza chiodata	1075	Seppia seppiola,	
Pesce marinato	4	Razza florita	259	seppiola grossa	269
Pesce marinato a caldo	494, 559	Razza maculata	1020	Sevici	923
Pesce martello	461	Razza monaca	598	Sgombro indiano	504
Pesce mediamente salato	622	Razza occhiata	1168	Sgombro reale	547, 549
Pesce mescolato a sale	848	Razza ondulata	1122	Sgombro salato	133
Pesce omogeneizzato		Razza rotonda	873	Smeriglio	607, 769
condensato	491	Razza spinosa	927	Sogiola limanda del pacifico	314
Pesce pastorizzato	720	Razza stellata	1032	Sogliola	230
Pesce, persico, perca	729	Residui de pesce indrolizzati	357	Sogliola del porro	578
Pesce pilota	746	Residui di pesce	363	Sogliola gialla	1183
Pesce porco	497	Residui di pesce pressati	780	Sogliola limanda	584, 1167
Pesce prete	1030	Riccio di mare	914	Sogliola sogliola occhiuta	985
Pesce previamente trattato		Ricciola	1186	Sogliola variegata	1074
in salamoia	152	Ricciola australiana	1185	Solubili condensati de pesce	232
Pesce pulito	292	Rigor mortis	824	Spellamento	961
Pesce ramarro	594	Ritagli	818	Spellato	959
Pesce refrigerato	196	Rollmops	838	Sperlano, eperlano	966
Pesce ré	690	Rombo camaso	1095	Spermaceti	1002
Pesce salato	861, 863	Rombo chiodat	1116	Spigola	67
Pesce salato a bordo	862	Rombo dentuto	1051	Spigola americana	1151
Pesce salato a secco	297	Rombo giallo	623	Spigola giapponese	519
Pesce salato a secco e asciugato	465	Rombo liscio	150	Spigola, persicospigola, perchia	896
Pesce salato e seccato	295	Rombo peloso	681	Spinarolo	733
Pesce salato in barile	735	Ronco	1012	Spratto, papalina	1023
Pesce salato semi-seccato	981	Rossetti	671	Spugna	1017
Pesce salinato	540, 1136	Rovello	94	Squadro, pesce angelo	28
Pesce salinato e sgocciolato	429				

Squalo	929	Tartaruga	1118	Trota	1109
Squalo alalunga	1159	Tellina	234	Trota di lago americana	572
Squalo capopiatto	957	Temolo	425	Trota di mare	912
Squalo di groenlandia, lemargo	432	Terrina di pesce	349	Trota iridea	791
Squalo di terranuova	931	Testuggine	1073	Trotella	476
Squalo elefante	66	Tetradonte	782	Tursione	135
Squalo limone	583	Tilapia	1082		
Squalo mako, ossirina	610	Tinca	1071	U	
Squalo nutrico	683	Tombarello	165, 387	Uova di pesce	835
Squalo pinne nere	95	Tonnetto, alletterato	593	Uova di salmone per esca	857
Squalo serpente	388	Tonnetto orientale	535	Uovi di pesce	636
Squalo tigre	1080	Tonnetto striato	962		
Squalo volpe	1079	Tonno	107, 1114	V	
Squato toro	872	Tonno albacora	1178	Ventaglio	69
Stearina di pesce	360	Tonno all'olio d'oliva	1093	Ventaglio-pettine	
Stivaggio a bordo	164	Tonno bianco, alalonga	8	maggiore	887
Stivaggio a strati	935	Tonno indiano	600	Ventresca di salmone	856
Stivaggio in cassette	139	Tonno obeso	78	Ventresca, tarantello	1125
Stoccafisso	1040	Tordo marvizzo	59	Verdesca	114
Storione danubiano	697	Torpedine	309	Vescica natatoria	1063
Storione ladando	72	Totano	379	Vimba	1187
Storione stellato	924	Tracina	1135	Vongola dura	783
Storione sterlet	1047	Tracina drago	427	Vongola molle	982
Suacia (fosca)	885	Trance	842	Vongola nera	439
Suro, sugarello	492	Trancia	1108	Vongole	182, 202
Surrefrigerazione	1054	Trancia di pesce	1034	Vongole dure	464
Surrogati di caviale	188	Trepang	1101		
		Tricheco	1132	Z	
T		Triglia	415	Zerro, mennola	732
Tanuta	92	Triglia di scoglio	1058	Zifio	70
Tarpone	1068	Triotto	827	Zuppa di aragosta	249
		Trocius	1107	Zuppa i asinello	453

JAPANESE/JAPONAIS

A					
Aburagarei	42	Fjirê	328	Hotategai	887
Aburatsunozame, tsunozame	733	Fugu	782	Hotchare, hotchari	539
Ainame	434	Fujinohanagai	234	Howaito miro	1148
Akadara	801	Fujitsubo	62	Hyôhzhô	197
Akaei	1038	Funa	258	Hyôhzhô-gyo	196
Akagai, mogi sarubo	39	Furaikajiki	998	Hôbô	488
Akagarei	370	Furi-shio, maki-shio	848	Hôbô, kanagashira	447
Akame	65	Furêku	338	Hôjiro, hohojirozame	1152
Akazaebe	676	Fusakasago	891		
Akazaragai	784	Futatsu-wari	841	I	
Amagi	643	Fû-kun gyo	1164	I ru ka	287
Amajio, usujo	632			Ibodai	171
Amanori	580	G		Igai	656
Amikiri	108	Gangiei, ei kasube	958	Ika	1027
Anago	233	Gazami	105	Ikanago	868
Anchobi pêsuto	25	Geiyu	1137	Ikkaku	661
Anko	29	Gindara, namiara	851	Ikura	800, 857
Aozame	610	Ginkeyamame	718	Iruka	772
Arame	913	Ginzake, ginmâsu	219	Iseebi	246, 595
Arasukamenuke	706	Ginzame	198,	Ishimate	273
Arugin-san	11		789, 793	Ishimochi, guchi, nibe	296
Asari	182	Guanin	443	Ishimochi, shiroguchi	1145
Assaku-iwashhi	781	Guchi, ishimochi, nibe	256	Ishinagi	407
Awabi	696	Gureizu	414	Isomaguro	850
Awabi, tokobushi	2	Guurami	422	Itachizame	1080
Ayu	50	Gyodan, uo-dango	335	Itayagai	69
		Gyo-fun	345, 1163	Iwana	190
		Gyo-hi, sakana no kawa	358	Iwashhi	174,
		Gyo-kanzô, gyorui kanzô	342		195, 518
		Gyokasu,		Iwashhi, maiwashhi	745
		gyorui-no-haikibutsu	363	Iwashhi, maiwashhi,	
B		Gyokô	340, 510	sardinopo	874
Babagarei, nametagarei,		Gyorimpaku	725	Iwashikujira	920
nameta	964	Gyorui kansei-hin, sakana			
Bai	1139	no himono	294	K	
Bandoiruka	135, 225	Gyorui kanzume	176	Kaeru	390
Bara zumi hyôzô	164	Gyo-rô, gyo-shi	360	Kagurazame	957
Bashokajiki	852	Gyo-yu	347	Kaigara, kara	937
Benizake, benimasu,				Kaimen	1017
himemasu	980	H		Kai-no-nijiru	204
Bera	1171	Hagatsuo, kitsunegegatsuo	694	Kaiso	915
Binnagamaguro, binnaga,		Hagatsuo, kitsunegegatsuo	131	Kajika rui	894
bincho, tombo	8	Hakozume hyôzô	139	Kajiki, makajiki, shirokawa,	
Bora	654	Hamaguri, hokkigai	464	kurokawa	616
Budai	719	Hamo	933	Kaki	226, 698
Buri, warasa, inada	1186	Harasaki	659	Kakugirl	280
Burimodoki	746	Hata	441, 896	Kamaboko kanzume	516
		Hatahata	869	Kamasu, ôkamasu	64
C		Haze	416	Kamasusawara	1129
Chidai, hirekodai	255	Hiboshi, nikkan	1052	Kame, taimai	1118
Chigodara	820	Himeji	415	Kamomegai	740
Chôzame	1047	Hiraeji	514	Kangashira	531
		Hiraki	293, 1015	Kani	241
D		Hirame, tekkui	68	Kani-niku	243
Dango-uo	602	Hirame-karei-rui	369	Kanten	5
Dassui-gyo, jinkô-kansô-gyo	276	Hira-soda, soda-gatsuo	387	Kanyu	343
Datsu	664	Hitode	1029	Kanyu no niziru	380
Doressu	292	Hitoshio-mono	622	Kanzô matsu	216
		Hiuchidai	692	Karaiwashhi	569
E		Hoki	490	Karajio, kowajio, katashio	465
Ebi	779, 946	Hokkai-ebi, toyamaebi	752	Karasu-garei	430
Echiopia, shimagatsuo	795	Hokke, kitanohokke	44	Karasumi	134
Echiopia	765	Hokokuakaebi	275	Karei	270,
El, kasube, gangiei	794	Hokkyokukujira	431		375, 1175
Enzo-gyo	863	Hondawara	493	Karui kunsei	633
Enzô-gyo, enzô-hin	861	Honmaguro, kuro-maguro	107	Kassorui	158
Eso	594	Honsaba, hirasaba,		Katakuchiiwashhi	20
		masaba	200, 705	Katami	328
F		Hoshi-namako	1101	Katashio, kowajio, karashio	473
Fisshu pêsuto	348	Hoshizame, hoshibuka	446	Katashio nishin	467
Fisshu suchikku	361				
Fisshu sôsêji, gyoniku soseji	354				
Fisshu sûpu, uo-jiru	359				

Katsuo	962	Meso, mesoko,		Sebiraki	608
Kawakamasu	744	mosokko, mekko	312	Seijuku-gyo	825
Kawamasu	157	Minamimaguro	990	Seishokusen	421
Kawamuki	959, 961	Minami-osuzuki	463	Seiuchi	1132
Kichiji	541	Mishimaokoze	1030	Semi hōbō	378
Kidai, renko, renkodai	1182	Mokazame	769	Semikujira	823
Kihōbō	40	Momijiko, tarako, karasumi	188	Sengyo	384
Kimmedai	799	Mongarakawahagi	1104	Sepparimasu, masu,	
Kinchakudai	172	Murasakiigai	111	karafutomasu	751
Kinguchi	1176	Muroaji, maaji, aji	492	Shibire-ei	309
Kingyo	419	Mushigarei	847	Shigo-kōchoku	824
Kinmedai, kinme	10	Mutō-gyo, kashira otoshi	472	Shiira	286
Kintokidai	77	Mōka-zame	607	Shima aji	1103
Kirimi	350	Mōkazame, nezumizame	859	Shime-kasu	780
Kitatokkurikujira	136			Shiniku, abura-mi	102
Kiwadamaguro, kiwada	1178	N		Shinju	724
Kobanaji	766	Nagasukujira	840	Shinju-sō	652
Kochi	371	Nagasukuzira	331	Shioboshi, enkan-gyo	295
Koi	183	Namaboshi	981	Shiodara	860
Ko-ika, ma-ika	269	Namako	902	Shiokara	325
Koiwashijujira	638	Namazu	185	Shio-miru, en-sui	151
Kokujira	701	Neriseihin	336	Shio-nishin, enzō-nishin	298
Komakkō	585	Nibe	668	Shio-saba	133
Kombu	538, 560, 899	Nigisu	38	Shio-zake	468
Konishin	948, 1174	Nijimasu	791	Shirako	636
Korozame, kasuzame	28	Nijōsaba	289	Shirasu	1141
Kosaba	523	Nimaigai	202	Shirauo	942
Kosemikujira	742	Nishin gyofun	482	Shirochōgai, kurochogai,	
Koshinaga	600	Nishin, kadoiwashi	477, 704	akoyagai	653
Kosorui	797	Nishin yu	484	Shiouroka	73
Kuchibi-dai	313	Numagarei	1031	Shirokawa, shirokajiki	88
Kujira	1138	Nōshuku fuishsu soryūburu	232	Shironagasukujira	115
Kujira no ha, sei-uchi				Shiroshumoku,	
no ha	512	O		shumokuzame	461
Kunsei, reikun-hin	469	Ohyō	458, 703	Shiryō, jiryō	30
Kunsei-gyo	967	Ohyō kanyu	459	Shitabirame	985
Kurage	521	Okiami	563	Shokuyō-gaeru	166
Kurobaginnansō	163	Okisawara	63	Shokuyō-gyofun,	
Kurodai	92	Ōme-matodai-zoku	693	skokuryō-gyofun	339
Kuroguchi	86	Onagazame, maonaga	1079	Shōsha	509
Kusakaritsubodai	117, 727	Onkun	495	Simitsukuiyoujiuo	1011
Kusauo	910	Ōnogai	982	Sodegai	231
Kyabia	187	Ottosei, azarashi	905	Sohachigarei	983
Kyūrinno	966			Sokodaro, nezumi	436
Kōseibusshitsu	31	R		Sokohoubou	1019
		Rabuka	388	Sokouo-ru	440
I		Reikun-gyo	220	Sotoiwashi	124
Isaki	442	Reitō-gyo	392	Sugi	209
		Reizō	221	Suisan hikaku	581
M		Ryūzenkō	14	Suketōdara, suksesōdara,	
Ma-dako tako	687			sukesō	6
Ma-gondo	747	S		Sukimi	123, 126
Maguro-ru	1114	Saba hiraki boshi	271	Sukimidara	125, 960
Makajiki, kajiki	1045	Saba, hirasaba, marusaba	606	Suma	535
Maki-shio-zuke,		Sabahii	635	Sumi, bokujū	507
furi-shiozuke	297	Sakamata, shachi	544	Sumiyaki	975
Makkō geiyu	1002	Sakana-no-uroko, gyorin	355	Surimi, reito surimi	1057
Makkōkujira	1003	Sakatazame	445	Sutēku	1034
Mako, harago	835	Sake masu-ru	855	Suzuke	1126, 4
Managatsuo	765	Sake, shake, shirozake,		Suzuki, fukko	519
Manbō	645	akiaji, tokishirazu	201		
Mandai, akamanbō	690	Sakuramasu, honmasu	192	T	
Mannitto	612	Same	284	Tachiuo, tachi-no-uo	265
Marui sakana, enkei gyo	845	Same, fuka	929	Tai	898
Maru-soda	165	Same-yasuri, kawa-yasuri	926	Tai, madai	810
Masu	1109	Samma	708	Taiwan yaito	593
Masunosuke	199	Samma, saira	881	Takasegai	1107
Matagai	796	Sankana-no-furai,		Tamakibi	730, 1166
Matōdai	524	sakana-no-tempura	386	Tanku-zuke, kairyō-zuke	735
Mebachi	78	Sanran cyo	997	Tara kanyu	217
Meitagarei	389	Sanran-go-no-sakana	1001	Tara, madara	212, 700
Mejina	667	Sashimi	877	Tarabagani	546
Mekajiki	1065	Sawara	549	Tarumi feudai	976
Menuke	803	Sayori	455	Tashibō-gyo	323
Merulūsa	177	Sazae	1096	Tateshio	152

Teion reitô-gyo	930	Uma-aji	254	Y	
Telapia	1082	Umazurahagi	253	Yaki-zakana	61
Tenagamizutengu	122	Unagi	307, 517	Yamazumi enzô-gyo	540
Tobiei	305	Uni	914	Yatsumeunagi	575
Tobiuo	377	Uo no shita	362	Yokoshimasawara	919
Torigai	211, 224	Uo-shôyu	326	Yomegakasa	588
Tsubamekonoshiro	1076	Uremeiwashi	846	Yoroizame	906
Tsubonuki	408	Usubaaonori	433	Yoroppa-madai	809
Tsuna hamu	1112	Usujio	457	Yoshikirizame	114
Tsunomata, sugi-nori, shikinnori	508	Usujio, amajio	587	Yomezame	93
Tôgorôiwashi	954	Utsubo	649	Z	
Tôketsu-kansô	383	W		Zarigani	252
U		Wagiri	328	Zatôkujira	498
Ubazame, bakazame, tenguzame	66	Wakasagi	767	Zengyotai, maru, hôru	1162
Ukibukuro	1063	Wata, naizô, zômotsu	448	Zeratchin	404
		Wata-nuki, tsubo-nuki	449		

KOREAN/CORÉEN

ㄱ		넙치과, neopchigwa	369	방어, bangeo	1186
가고시마셋멸속,		넙치속, neopchisok	173,	백다랑어, baekdarangeo	600
gagosimasetmyeolsok	38		376, 1051	백미돔, baekmidom	1106
가다랑어, gadarangeo	278, 1086,	농어, nongeo	519, 896	백상아리, baeksangari	1152
	1112, 1113	논다랑어, nundarangeo	78	백새치, baeksaechi	88
가오리과, gaorigwa	79, 101, 259,	눈통멸속, nuntungmyeolsok	846	범상어, beomsangeo	1080
	368, 372, 592,			범장어, baemjangeo	517, 526
	598, 712, 836, 843,			범장어과, baemjangeogwa	15, 307,
	873, 927, 932, 959,				312, 318
	972, 1020, 1032, 1033,	ㄷ		뱅어속, baengeosok	942
	1075, 1122, 1155, 1168	다랑어, darangeo	1114	병어, byeongeo	171
가자미과, gajamigwa	37, 270, 867,	달고기, dalgogi	524	보구치, boguchi	1145
	870, 970, 1184	당멸치속, dangmyeolchisok	569, 605	보구치속, boguchisok	86, 237,
		대구, daegusok	75, 557, 700		527, 620
각질해면과,		대구속, daegusok	13, 116, 142, 143,		
gakjilhaemyeongwa	1017		212, 215, 322, 380, 429,		
갈돔, galdom	719		567, 568, 603, 774, 775,		
갈돔과, galdomgwa	313	도다리, dodari	863, 893, 981, 1040, 1097	보리새우과, borisaeugwa	1153
갈은상어속, galeunsangeo	198,	도루묵, dorumuk	389	볼락, bollak	830
	406, 793	도미, domi	869	북쪽분홍새우,	
갈치, galchi	265	도미과, domigwa	898	bukjjokbunhongsaeu	275
갑오징어과, gabojingeogwa	269	도화새우과, dohwasaewgwa	752	붕어, bungeo	419
강도다리, gangdodari	1031	돌기해삼속, dolgihaesamsok	902	붕장어과, bungjangeogwa	233
강도다리속, gangdodarisok	170, 375	돌조개과, doljogaegwa	39	비늘백합속, bineulbaekhapsok	464,
개구리과, gaegurigwa	166	돌발상어, dombalsangeo	889		767
개복치, gaebokchi	645	돗돔속, dotdomsok	407	빙어, bingeo	783
갯농어, gaetnongeo	635	돔갈민어, donggalmineo	668	빨간대구속, ppalgandaegusok	1128
갯장어, gaetjangeo	748, 933	동갈방어, donggalbangeo	746	빨강부치, ppalgangbuchi	448
검정우럭과, geomjeongureokgwa	84	동갈삼치, donggalsamchi	919	빨가자미속, ppulgajamisok	756
게, gekkotgaedaege	241	동갈치과, donggalchigwa	664		
고등어, godeungeo	200, 705	돗새치속, dotsaechisok	852	ㅅ	
고등어과, godeungeogwa	189, 401,	두릅상어속, dutupsangeosok	577,	사루기속, sarugisok	425
	547, 549, 606,		586, 822	산갈치속, sangalchisok	684
	625, 642, 655,	등가시치속, deunggasichisok	308	산골치속, salgongchisok	455
	888, 947, 1093	따개비과, ttageabigwa	62	살오징어속, salojingeo	379
곤돌매기, gondeulmaegi	285			삼치, samchi	996
곰치과, gomchigwa	629	ㅁ		상날치, sangnalchi	377
곰사연어, gopsayoneo	751	만새기, mansaegi	286	상어, sangeo	929
곰상어, gopsangeo	284, 733	말쥐치, maljyichi	327	새대래속, saedaraesok	765, 795
굴과, gulgwa	112, 226,	망상어과, mangsangeogwa	1055	새양쥐치속, saeangjiwichisok	960
	698, 773	망치고등어,		새우불이과, saebutigwa	1024
귀상어, gwisangeo	461	mangchigodeungeo	726	색가오리과, saekgaorigwa	1038
금눈돔, geumnundom	10, 799	매가오리속, maegaorisok	305	성대과, seongdaegwa	531
기름가자미속,		멸치속, myeolchisok	19, 20, 25,	성대속, seongdaesok	488, 1041
gireungajamisok	819, 1169		181, 411, 511,	세동가리돔, sedonggari-dom	172
긴수염고래, ginsuyeomgorae	331, 840	명태, myeongtae	669, 674, 1072	송어, songeo	192, 1109
까나리속, kkanarisok	965	모오케, mo-o-ke	6	쇠고래속, soegoraesok	701
까지가자미, kkajigajami	834	목탁가자미속, moktakgajamisok	168	쇠물돼지, soemuldwaeji	505
까치상어과,		몽치다래, mongchidarae	885	수염대구, suyeomdaegu	382
kkachisangeogwa	424,	무지개송어,	165	실전갱이, siljeongaengi	1053
	446, 821	mujigaesongo	791, 1035		
꼬치고기과, kkochoigogigwa	64, 908	무태상어, mutaesangeo	155	ㅇ	
꼬치삼치, kkoчисamchi	1129	물가자미, mulgajami	847	아귀과, agwigwa	647
꼰치과, kkomchigwa	910	물가자미속, mulgajamisok	731	약상어, aksangeo	859
꼰치, kkongchi	708	물레고등과, mullegodunggwa	1139	약상어속, aksangeosok	529, 607, 769
꽃게, kkotge	105	몽치다래, mungchidarae	387	알락곰치속, alrakgomchisok	649
꽃게과, kkotgegwa	1064	민물송어, minmulsongeo	157	야래속, yaresok	500
꽃자리, kkotjari	750	민어, mineo	256	양동미리과, yangdongmirigwa	104
		민어과, mineogwa	296	양볼락과, yangbollakgwa	685, 706, 891
		밍크고래, mingkgorae	638	양초선홍치속,	
ㄴ		밀성대속, mitseongdaesok	579, 1019	yangchoseonhongchisok	798
나비고기과, nabigogigwa	717			여울멸속, yeoulmyeolsok	124
낙시지렁이과,		ㅂ		연어, yeoneo	201, 596, 855
nakksijireongigwa	913	바다거복속, badageobuksok	1118	연어과, yeoneogwa	36, 190, 199, 438,
날가지송어과,		바다뱀과, badabaemgwa	974		572, 738, 788,
nalgajisungeogwa	1076	바리과, barigwa	302, 441, 522	연어병치속,	800, 980
날개다랑어, nalgaedarangeo	8	바퀴발고등속,		yeoneobyeongchisok	1105
날뽕어, nalbingeo	1056	bakwibamgodungsok	1107	얼빙어, yeolbingeo	178
남방찰다랑어,		밤고등과, bamgodunggwa	1096	오징어, ojingeo	1027
nambangchamdarangeo	990			왕게과, wanggegwa	546
넙치, neopchi	68, 458				

용가자미, yonggajami	983	징거미새우과, jinggeomisaeugwa	227, 385, 779	쿠	
우레기속, uraegisok	496, 570, 763, 777, 1124	쪽지성대속, jjukjiseongdaesok	909	큰 집가리비과,	69, 784
유전갱이속, yujeongaengisok	103, 1117			keunjipgaribigwa	
은상어속, eunsangeosok	550, 789			에	
은어, euneo	50	夫		통치속, tongchisok	405
은연어, eunyeoneo	219	찰가자미, chalgajami	964	통돔과, tungdomgwa	811
은행게과, eunhaenggegwa	300, 306	찰가자미속, chalgajamisok	290, 584	틸라피아속, tilrapiasok	1082
임연수어, imyeonsueo	44	참다랑어, chamdarangeo	107		
잉어, ingeo	183, 1067	참돔, chamdon	810	표	
잉어과, ingeogwa	258	참돔속, chamdomsok	809	펜두상어속, pendusangeosok	931
		참복과, chambokgwa	582	풀잉어속, pulingeosok	439, 951
		참조기, chamjogi	1176	ㅎ	
ㅈ		철갑상어과, cheolgapsangeogwa	283, 628, 697, 924, 1047, 1127	하스돔속, haseudomsok	169
자주새우과, jajusaeugwa	160			혹돔속, hokdomsok	1171
잣방어, jaetbangeo	833	청돔속, cheongdomsok	238, 409	혹등고래, hokdeunggorae	498
전갱이, jeongaengi	492, 513	청베도라치속, cheongbedorachisok	915	홍가자미, honggajami	370
전갱이과, jeongaengigwa	254, 566, 884	청상아리, cheongsangari	132, 610, 624	홍가자미속, honggajamisok	16
전어, jeoneo	412	청새리상어, cheongsaeorisangeo	114	홍살치, hongsalchi	541
전자리상어과,		청새치, cheosaechi	1045	홍어, hongeo	958
jeonjarisangeogwa	28	청새치속, cheongsaechisok	998, 1150	홍어목, honggeomok	794
점다랑어, jeomdarangeo	53, 535	청어, cheongeo	205	한도상어속,	
점다랑어속, jeomdarangeosok	962	청어과, cheongeogwa	410, 689, 875	hwandosangeosok	1079
정어리, jeongeori	745, 874	청어속, cheongeosok	12, 60, 82, 268, 316, 397, 477, 487, 536, 552, 558, 615, 619, 633, 634, 657, 678, 679, 680, 695, 704, 725, 737, 807, 838, 854, 866, 878, 880, 911, 948, 949, 987, 1174	황다랑어, hwangdarangeo	1178
정어리속, jeongeorisok	174, 195, 739, 989			황돔속, hwangdomsok	288, 576, 770
조개, jogae	202	혹수과, choksugwa	808, 1120	황새치, hwangsaechi	1065
조피볼락, jopibollak	515	철성장어과,		황새치과, hwangsaechigwa	110, 616
주둥치과, judungchigwa	532	chilseongjangeogwa	575	황성대속, hwangseongdaesok	40
줄삼치, julsamchi	694			황아귀속, hwangagwisok	29
줄삼치속, julsamchisok	45, 131, 571, 699			황줄깜정이과,	
줄전갱이, juljeongaengi	1103			hwangjulkkamjeongigwa	667
쥐가오리속, jwigaorisok	279			홍상어과, hyungsangeogwa	95, 167, 303, 1159
진주담치, jinjudamchi	111			홍상어속, hyungsangeosok	818
진주조개과, jinjujogaegwa	653			흰긴수염고래,	
				huingsinsuyeomgorae	115
				흰줄박이물돼지,	
				huinjulbakimuldwaegi	544

NORWEGIAN/NORVÉGIEN

A		Dypvanns reke, dyphavs reke, reke	275	Grillet fisk	61
Abbor, åbor	729	Dyrefor	30	Grindhval	747
Agar	5	E		Gråhai	1094
Albacore	1178	Eddikbehandlet fisk	1126	Gråskate	1013
Albakor	8	Elfenben	512	Grølandshval	431
Albuskjell	588	Elvenième	575	Guanin	443
Alginat	11	F		Gullfisk	419
Ambra	14	Femtrådet tangbrosme	365	Gullskjell	182, 439
Anchoveta	19	Fersk fisk	384	Gulål	312
Ansjos	20, 674	Ferskvannskreps	252	Gytende	997
Ansjosessens	24	Fet fisk	323	H	
Ansjoskrem	23	Filet	328	Hai	929
Ansjospostei	25	Finnhval	331, 840	Halvkonserver	921
Ansjossmør	22	Firskjegget tangbrosme	382	Hammerhai	461
Antall fisk pr. kg	239	Fisk sticks	361	Haneskjell	784
Antarktisk krill	563	Fisk i gelé	341	Hardrøkt fisk	469
Antibiotika	31	Fisk saltet i tønner eller kummer	735	Harr	425
Appetittsild	33	Fisk saltet ombord	862	Havabbor	441, 896, 1151
Arktisk røye, røyr	36	Fiskeavfall	363	Havbrase	795
Atlanterhavslange	621	Fiskeboller	335	Havbrasma	765
Aure, ørret	1109	Fiskeensilage	357	Havengell	28
Auxid	165, 387	Fiskekake	336	Havkaruss	92, 898
B		Fiskelever	342	Havmus, hågylling	789
Bakt sild (ovnsbakt)	55	Fiskeleverpostei	344	Havmus	198
Barrakuda	64	Fiskelim	340	Havniøye	904
Bekkerør, bekkerøyr	157	Fiskemel	345, 1148	Havåbor, havabbor	67
Benfri fisk	123	Fiskeolje	347	Havål	233
Benløs fisk	126	Fiskepai	349	Helmel	1163
Benløs saltet torskefilet	128	Fiskepasta	348	Hestereke	160, 229
Berggylt	59	Fiskepudding	352	Hjerteskejell	211
Bergvar	1095	Fiskepølse	354	Hjerteskjell	1008
Bestråling	509	Fiskesalat	353	Hjerteskjell, saueskjell	224
Bismarksild	82	Fiskeskinn	358	Hodekappet fisk	472
Blekk fra blekksprut	507	Fiskeskive (koteletter)	1034	Hodekappet, magedraft	670
Blekksprut	269, 687	Fiskeskjell, (risp)	355	Hodekappet sild	264
Blekksprut, akkar	1027	Fiskestearin	360	Hollandsk-behandlet sild	304
Bloater	97	Fiskestykke	350	Horngiel	664
Blokker	100	Fiskestykke	350	Horngiel	399
Blåkjefte	891	Fiskestykke	350	Hummer	319, 595, 675
Blåhai	114, 817, 872	Fiskestykke	350	Husblas	510
Blåhval	115	Fiskestykke	359	Hvaler	1138
Blåkrabbe	105	Fiskestykke	362	Hvalkjøtt	897
Blåkveite	430	Fisketunger	362	Hvalkjøtt	1137
Blålange	109	Fjesing	427, 1135	Hvalolje	1132
Blåskjell	111	Flekket fisk	293, 1015	Hvalross	73
Blåskjell, oskjell	656	Flekksteinbit	1021	Hvithval	932
Blåsteinbit	113	Flire	1144	Hvitskate	1161
Bløgging	659	Flygefisk	377	Hvitting	452
Bottlenose	136	Flyndrefisk, (flatfisk)	369	Hyse, kolje	769
Brasme	149	Forlaket fisk	152	Håbrand	607
Breiflabb	29	Fot	380	Håbrann, makrellhai	89
Brisling	153, 1023	Frosk	390	Hågjel	432
Brosme	1119	Frossen fisk	392	Håkjerring	
Brudfisk	799	Fryselagring	221	I	
Brugde	66	Frysetørking	383	Industrifisk	506
Brunalge	158	Fullganing	408	J	
Bunnfisk	440	G		Jødefisk	522
Bøkling	161	Gaffel biter	268	K	
C		Gaffelbiter	397	Kaldrøkt fisk	220
Caragenin	184	Gapeflyndre	16	Kalifornisk gråhval	701
D		Gelatin	404	Kamskjell	69, 887
Delfin	225, 287	Gjedde	744	Kamtannhai	957
Djevierokke	613	Gjørs	743	Karpe	183
Dobbeltfilet	328	Glasering	414	Karuss	258
Dvergretthval	742	Glasstunge	1183	Kassepakket fisk	139
Dvergspermhval	585	Glassvar	623	Kaviar	187
		Glattaj	971	Kaviarerstatning	188
		Grampus	826		
		Gravlaks	423		

Ketalaks	201	Marinade	316, 615	S	
Kipper snacks	556	Marinert fisk	614	Sagfisk	882
Kippers	552	Matjessild	618	Saltet fisk	861
Kippersfilet	555	Matjestilvirket sild	617	Saltet laks	738
Kippersflekking	608	Medium salted fisk	622	Saltet makrell	133
Kjølt fisk	196	Melke	636	Saltfisk	863
Kjønnorganer	421	Melkesild	634	Saltfisk i stabel	1136
Klippfis	557	Mjølvet (rørt) fisk	848	Saltsild	737
Klippfisk	51	Mort	827	Sandflyndre	270
Knivskjell	796	Mulle	415, 1058	Sandskate	873
Knurr	437, 753, 1041	Multe	654	Sandskiell	982
Knurrfisk	447	Murene	649	Sandskjell	202
Knølhval	498	Månefisk	645	Sardin	174, 195, 745, 874
Kolmule, blagunnar	116			Sardinella	875
Kongsnegl	1139	N		Sei	853
Krabbe	241	Narhval	661	Seihval	920
Krabbe, taskekrabbe	306	Nebbhval	70	Seilaks, lakseerstatning	918
Kragehai	388	Nebbskate	927	Seilfisk	852
Kronsardiner	564	Nise	772	Sel	905
Krusflik, vorteflik	508	Nordkaper	673	Sennepssild	657
Kryddersaltet fisk	1004	Norsktilvirket feitsild	678	Side	328
Kryddersild	1005			Sik	777, 1147
Kråkeboller, sjøpinnsvin	914	O		Sik, nebsik	496
Krøkle	966	Okseøyefisk	120, 420	Sild	477, 704, 948
Kunstig tørket fisk	276	Oljekonserve	688	Sildemel	482
Kuskjell	686	Ompakket sild	816	Sildesalat	485
Kutlinger	416	Oyterferdig	825	Sildolje	484
Kveite	458, 703			Sjostjerne, slangestjerne	1029
Kveitetrans	459	P		Sjøaure, sjøørret	912
Kvitnos	1143	Pagell	94, 716	Sjøkreps,	
Kvitskjeving	1154	Panserulke	40	bokstavhummer	676
		Parr (smolt)	718	Sjøku	901
L		Pasteurisert fisk	720	Sjøpakket, ompakket sild	911
Labradorbehandlet torsk	568	Pelamide	131	Sjøpølser	902
Lagesild	1124	Perle	724	Skalldyrcocktail	903
Lake	151, 168	Perlemor	652	Skalldyrpostei	936
Laks	855	Perlemorskjell	653	Skarpsaltet fisk	473
Laks (atlantisk)	47	Perlessens	725	Skarpsaltet og tørket fisk	465
Laksekaviar	800	Pigghå	284, 733	Skarpsaltet sild	467
Laksesalat	858	Piggs skate	1075	Skate, rokke	958
Laksestjørje	690	Piggvar	1116	Skiegg torsk	774
Laminarin	574	Pilskate	1038	Skilpadde	1118
Lange	590	Polartorsk	761	Skinnfri	959
Langfinnet knurr	939	Portugisisk østers	773	Skinning	961
Languster	246	Presskake	780	Skjell, skall	937
Laseabbor	84	Pukkellaks	751	Skjellbrosme, paddetorsk	381
Laue	96			Skotskbehandlet,	
Leppefisker	1171	R		fiskepakning	892
Lettrøkt	949	Regnbueaure,		Skrapfisk	1099
Lettrøkt fisk	633	regnbueørret	791	Skрубbe	375
Lettsaltet fisk	457, 587	Reimfisk	391, 883	Slettbackhval, retthval	823
Lettvirket fisk	632	Reke	752, 779, 946	Slettvar	150
Lettvirkning	981	Rekling	790	Slo	448
Limvannskonsentrat	232	Renset fisk	292	Slosild, storsild	680
Liten makrell, pir	523	Renskjæring	1105	Sløyd fisk	449
Lodde	178	Revhai	1079	Smolt	969
Lomre	584	Rigor mortis,		Småtorsk	215
Losfisk	746	dødsstivhet	824	Småflekke rødhai	586
Lutfisk	603	Ringbaker	910	Småhyse	191
Lyr	762	Rogn	835	Småsil	1174
Lysing	194, 454, 952, 994	Rognkjeks (♀) rognkall (♂)	602	Småvar	681
Lysing (stillehavsk)	702	Rollmops	838	Soltørket fisk	1052
Lær	581	Rotskjær	841	Spaanse makrell	705
		Rund fisk	1162	Spansk makrell	200
M		Rundsaltet fisk	864	Spekelaks	468
Mager fisk, fettfattig fisk	1146	Rur	62	Spekk	102
Maisild	12	Russisk krabbe	546	Spekkhogger	544
Maisild, stamsild	925	Rødalge	797	Spermhval	1003
Makrell	606	Rødha	284	Spermolje	1002
Makrellgjedde	881	Rødspette, gullflyndre	756	Spillange	1006
Makrellhai	610	Røkelaks	554	Spiselig fiskemel	
Makrellstjørje, stjørje	107	Røkt fisk	967	(fiskeprotein konsentrat)	339
Mannitol	612	Røkt hyse	330	Spisskate	598
Mareflyndre, smørflyndre	1169	Røye, røyr	190	St. petersfisk	524
		Røytet torsk	960		

Stake, rukke	794	Syrebehandlet fisk		U	
Stamsild	1121	(marinert fisk)	4	Uer, rødfisk	803
Steinbit	1170	Søl	299	Ulke	894
Steinbit, gråsteinbit,		Sølvsil	679	Underkjøling	1054
flekksteinbit	185	Sølvorsk	955	Ustripet pelamide	757
Stekt fisk	386			Utgytt	1001
Stjørje, makrellstjørje	1114	T		Utsortert småhyse	917
Stjørjesalat	1115	Taggmakrell	492, 514		
Stokkfisk, tørrfisk	1040	Tang og tare	915	V	
Storflekket rødhai	577	Tangbrosme	831	Vanlig fisk i motsetning	
Storkrill, småkrill	562	Tangmel (taremél)	916	til flatfisk	845
Storsil, stortobis	426	Tare, brunalge	538	Varmesterilisert fisk,	
Storskate, glattrokke	368	Tigerhai	1080	helkonserve	176
Stortorsk	451	Tobis siler	868	Varmrøkt hyse	968
Strandkrabbe	228	Tobis småsil	965	Varmrøt fisk	495
Strandreke	227	Torks, skrei	212	Vederbuk	500
Strandsnegl	1166	Torskelevermel	216	Vindtørket fisk	1164
Strandsnegl,		Torskeleverpostei	218	Vinge (rokkevinge)	1165
purpurnegl	730	Torskelevertran	217	Vrakfisk	1172
Stripet pelamide	45, 962	Tran	343, 1098	Vågehval	638
Strømming	60	Tretrådet			
Strømsild, vassild	38	tangbrosme	1078	W	
Stør	1047	Trådstjert	265	Wienerpølse av fisk	364
Sukkersaltet fisk	1050	Tumler	135		
Sukkertare, tare	560, 899	Tunge	230, 985	Ø	
Surimi	1057	Tungevar, glassvar	885	Ørneskater	305
Sursild	1059	Tunnin	593	Østers	226, 663, 698
Suter, sudre	1071	Tverrstripet knurr	805	Øyepål	677
Swamp	1017	Tørket saltfisk	295		
Sverdfisk	1065	Tørrfisk	294	Å	
Svømmeblære	1063	Tørrsaltet sild	298	Ål	307, 318, 517
Sypike	768	Tørsaltet fisk	297	Ålekone	308

POLISH/POLONAIS

A					
Agar	5	Czerwony dorsz	801	Homar	319, 595
Aju	50	Czerwony kawior	800	Homar amerykański	675
Albula	124			Homarzec	676
Alga-zielonica jadalna, enteromorfa	433	D		Humbak	498
Algi brunatnice, listownice	560	Delfin	287	Hydrolizat rybny (paszowy), siloryb	357
Aloza	925	Delfin białoboki	1154		
Aloza amerykańska	17	Delfin białonosy	1143	I	
Aloza finta	12	Delfin butlonosy	135	Ikra	835
Aloza parposz	1121	Delfin pospolity	225	Islandzka cyprina (małż)	686
Aloza wielkooka	9	Delfin risso	826	Itajara zmienna	522
Alutera jednokolcowata	327	Delikatesowe produkty rybne	277		
Ambra	14	Dobijak	426, 868	J	
Anchovis	21	Dobijak, tobiasz	965	Japoński morski sandacz	519
Aniol morski, raszpla kalifornijska, ryna	28	Docinanie fileta	1105	Jaż	500
Anoplopoma	851	Dorada	409	Jesiotr rosyjski	697
Antybiotyki	31	Dorsz	212	Jesiotr zachodni,	
Apertyzacja, wytwarzanie konserw	32	Dorsz bez ości i skóry	125	jesiotr ostronosy, jesiotr krktonosy, jesiotr amerykański, jesiotr sachaliński, sterlet europejski	1047
Apozon	180	Dorsz mały, bałtycki	215	Jeżowiec	914
Arapaima	34	Dorsz pacyficzny	700	Języki rybne	362
Argentyna	38	Dorsz solony	860		
Arnoglosa laterna	885	Dorszowy filet solony bez ości	128	K	
Ateryana	43	Dorsz polarny	761	Kabezon, głowacz, kur, dwurożek	894
Ateryana, menidia, lunarka	954	Drum, kulbin, korwin	296	Kabryl	223
Atun	63	Drętwa elektryczna	309	Kalmar	1027
		Długoszpaz	66	Kalmar latający	379
				Kamaboko	530
B		E		Kanagurta	504
Babka	416	Elegina	829	Kantar	92
Barrakuda	64	Elops złotawy, oszczer złotawy	569	Kapusta morska (alga), listownice	899
Barwena	1058	Esencja (ekstrakt) anchovy	24	Karagen	184
Barwena, barbata	415	Esencja perłowa	725	Karanks kryzos	254
Bass	84	Etmaloza	130	Karanks, trewal	514
Bass słoneczny	1053			Karaś pospolity	258
Bałtycki śledź wędzony	161	F		Karaś zlocisty	419
Belona pospolita	399, 664	Filet	328	Karlik	768
Beryks wspaniały	10	Filet podwójny (platy)	328	Karmazyn	803
Białorybica nelma	502	Filet pojedynczy z płatem brzusznym	328	Karmazyn kapski	515
Bielmnik	774	Finwal	331, 840	Karmazyn pacyficzny	706
Bieluga	72	Flądra strzałozębna	42	Karp	183
Bloki mrożone	100	Foka	905	Karpieńcowate	545
Bonito	962	Frykadelki rybne	335	Kaszałot	1003
Bops	120			Kaszałot karłowaty	585
Brama	765, 795	G		Kawior	187
Brosma	1119	Gardłosz	692	Kelt	539
Brunatnice	158	Garnela zwyczajna	229	Keta	201
Brunatnice-listownice	538	Garum	401	Kielczak wielkooki	576
Brązosz	497	Gempyl	975	Kielbaski rybne	354
Bulion rybny	240	Glazurowanie	414	Kielbaski tuńczykowe	1113
Buławik	436	Golec zwyczajny	36	Kilka	543
Błyszczyk	471	Golec zwyczajny, pstrąg źródłany, malma, troć amerykańska	190	Kipersy filety	555
Błękitek	116	Gonady	421	Kipersy (śledzie wędzone)	552
		Gorbusza	751	Kizucz	219
C		Granik	441	Klej rybny	340
Certa	1187	Granik czarny	91	Klipfisz	51, 557
Chanos	635	Granik wielki	302	Koleń	284, 733
Chimera	198	Grindwal	747	Koleń czarny	93
Chimera amerykańska	793	Gromadnik	178	Konger	233
Chimera, przeraza	789	Gronorost sargassum	493	Konserwa: ryba w sosie własnym	334
Chlamida	388	Gurami olbrzymi	422	Konserwy rybne	176
Chroma	87	Gwiaździca	1031	Koryfena	286
Ciasteczka rybne	336	Gąbka morska	1017	Kosogon	1079
Ciemny płyn gruczołu mątwy, atrament, sepia	507	Gładzica	756	Kość słoniowa	512
Czarniak	853	Głowacica dunajska, taimień	272		
Czaszółki (małż)	588				
Czawycza	199	H			
Czerwona alga, irlandzki mech	508	Halibut	458		
		Halibut niebieski	430		
		Halibut pacyficzny	703		

Krab	241	Manitol (ekstrakt z		N	
Krab brzegowy	228	krasnorostów)	612	Nagład	150
Krab błękitny	105	Manta, mobula	613	Napromieniowanie	509
Krab kamczacki	546	Marlin	998	Narwał	661
Krab kieszeniec	306	Marlin biały	1150	Nawaga, wachnia	1128
Krab pacyficzny	300	Marlin pasiasty	1045	Nerka	980
Krab pająkowaty	1007	Marynata	615	Niegladzica	16
Krab pływający	1064	Marynaty rybne	4, 614	Nobing (odgardlanie z	
Krasnorosty (algi)	797	Marynaty smażone	146	odglawianiem)	670
Krasnorosty jadalne	299	Masło anchovy	22		
Krem anchovy	23	Matjesy (śledzie)	618	O	
Krewetka głębokowodna	275, 752	Matjes-śledź słabo solony,		Odgardlanie	408
Krewetka słodkowodna	385	dziewiczy	617	Odpady rybne	363
Krewetka zwyczajna	227	Małgiew piaskożół	982	Odkórczenie	961
Krewetki	160	Mały plamiak	191	Ogończa pelagiczna, ogończa	
Krewetki białe	1153	Mały śledź	1174	pastynak, ogończa	
Krewetki, garnele	779, 946	Małż jadalny z gatunku arcidae	39	amerykańska, trygon kolisty	1038
Krowa morska, diugon,		Małż litofaga	273	Ogórek morski, trepang,	
brzegowiec	901	Małż venus	783	strykowy	902
Kryl	562	Małża bruzdowata	439	Okowiel	677
Kryl antarktyczny	563	Małże	182	Okoń	729
Krąp	1144	Małże venus	464	Okoń amerykański rzeczny	1181
Kulbin	527, 620	Meduza	521	Olej, tłuszcz wielorybi	1137
Kulbin, korwin, drum	256	Menhaden	626	Olej z wątrób dorsza, tran	217
Kulbiniec	1134	Mikun	46	Olej z wątróbek rybnych, tran	343
Kurek	447	Mintaj	6	Olej z wątrób halibuta	459
Kurek czerwony	1180	Minóg	575	Olej śledziowy	484
Kurek język	753	Minóg morski	904	Oleje rybne	347
Kurek kanagashira	531	Miruna nowozelandzka	490	Omułek	111
Kurek kręgotęty	1041	Miękławka lub amia	138	Omułki	656
Kurek napłon	805	Mięso kraba	243	Onos, mostelka	365
Kurek sinopięty	939	Mięso młodego wieloryba	897	Opastun	78
Kurek szary	437	Miętus	168	Orcyn	757
Kwas alginowy	11	Miętus królewski	548	Orka	544
		Mlecz	636	Orleń	305
L		Mobula	279	Ostrobok, trzogon	492
Labraks	67	Mocne solenie, suszenie	465	Ostrosz drakon	427
Labraks, kabrylstrzępiel,		Mocno solony losoś		Ostrosz, trachina	1135
rokiel, wrakoń	896	pacyficzny w beczkach	738	Ostryga amerykańska	112
Laminaryn (ekstrakt)	574	Mocno solony śledź metodą		Ostryga portugalska	773
Langusta	246	norweską	678	Ostryga zwyczajna	226
Latarnik	77	Mocno wędzony śledź	807	Ostrygi	663, 698
Latilus	1083	Molwa	590	Ośmiornica	687
Lekkie solenie	587	Molwa niebieska	109		
Lekko solona ikra	134	Mora atlantycka	820	P	
Leszcz	149	Morlesz bogar	94	Pagrus różowy	238
Liksa	906	Morlesz bogar, sparus,		Pagrus różowy	809
Lin	1071	kielec, sargus, pagrus	898	Pancerzykowiec	117
Liofilizacja	383	Morlesz krwisty	49	Pasta anchovy	25
Lipień	425	Morlesz przyładkowy	1157	Pasta rybna	348
Lodzica	37	Morlesz szkarłatny	716, 810	Pasta z wątróbek rybnych	344
Łosoś mocno solony	468	Mors	1132	Pasta ze skorupiaków	
Lucjan	976	Morszczuk	454	i mięczaków	936
Luszczyk	442	Morszczuk argentyński	994	Pasta śledziowa wędzona	98
		Morszczuk chilijski	194	Pasteryzowany	
Ł		Morszczuk kapski	177	ziarnisty kawior	721
Łosoś	47, 855	Morszczuk oregoński lub		Pasza z odpadów po	
Łosoś australijski	48	północno-pacyficzny	702	odluszczonych krewetkach	141
Łosoś japoński	192	Morszczuk srebrzysty	952	Paszet rybny	349
Łosoś wędzony na zimno	554	Morswin	772	Paszet z wątrób dorszowych	218
Łuski rybne	355	Motela	382, 831	Pałasz	265
		Motela trójwąsa	1078	Pałasz ogoniasty	391
M		Mugil romada, mugil złotogłowy,		Pałeczki krabowe	244
Macica perłowa	652	mugil cefal, aldrycheta	654	Pałeczki rybne	361
Maczka rybna z ryby		Murena	649	Pelamida	45, 131
białej (chuda)	1148	Mustel	446, 971	Pelamida pacyficzna	699
Makaira błękitna	110	Muszle, małże organizmów		Pelamida wschodnia	694
Makaira czarna	88	morskich	937	Perła	724
Makaira, marlin	616	Mączka paszowa z roślinności		Perłoplawa	653
Makreła	606	morskiej	916	Petralka	847
Makreła hiszpańska	549	Mączka rybna jadalna	339	Pełna mączka	1163
Makreła kawała	547	Mączka rybna paszowa	30, 345	Piaskożół coquina	234
Makreła kolias	200, 705	Mączka z wątrób dorszowych	216	Piaskożół małgiew	202
Makreła komerson	919	Mączka śledziowa	482	Piotrosz	524
Makrelosz, saira	881	Młoda troć wędrowna	476	Piotrosz czarny	693

Pilogon	89	Ryba bez ości	126	Sardynka europejska,	
Plamiak wędzony na gorąco	968	Ryba biała (gatunki chude)	1146	sardynka kalifornijska,	
Plamiak, łupacz	452	Ryba chłodzona	196	sardynka pacyficzna,	
Plloć	827	Ryba częściowo		sardynka japońska, sardynka	
Pobrzeżki, sercówki (małże)	1166	pozabawiona ości	123	południowo-amerykańska,	
Podachładzanie	1054	Ryba dojrziała (przed tarłem)	825	sardynka australijska	745
Policzki dorszowe	213	Ryba korzennie solona	1004	Sardynka japońska	518
Pompil, błyszczyk	171	Ryba mocno solona	473	Sardynka kalifornijska	174
Porcja ryby	350	Ryba mrożona	392	Sardynka pacyficzna	195
Poskarp	68	Ryba mrożona skybko	930	Sargus	1144
Poskarp letnica	1051	Ryba obrobiona (odluszczona,		Sargus teponosy	1158
Prasowane ciastka z mączki		odgłowiona, wypatroszona)	292	Salatka krabowa	561
rybnej	780	Ryba odgłowiona	472	Salatka rybna	353
Prasowane w beczce sardynki	781	Ryba odskórzona	959	Salatka tuńczykowa	1115
Presmolt	718	Ryba opiekana na grillu	61	Salatka łososiowa	858
Prezerwy w oleju	688	Ryba pasteryzowana	720	Salatka śledziowa	485
Przeżrebek królewski	784	Ryba paszowa, przemysłowa		Sejwal	920
Przeżrebki	69, 887	na mączkę	1099	Sercak	211
Pręgatka	1074	Ryba patroszona	449	Sercówka kolczasta	1008
Pstrąg teczowy	791	Ryba pilot	746	Sercówka pospolita	224
Pstrąg tęczowy, troć,		Ryba piła	882	Seriola lalanda, seriola zebra,	
łosos clarka	1109	Ryba podwędzona	633	seriola obryzmia	1186
Pstrąg źródłany	157	Ryba pokrojona w kostkę	280	Sieja	777
Ptasztor	377	Ryba przemysłowa łowiona		Sieja, sielawa	1147
Ptera	1095	głównie na cele paszowe	506	Sielawa	496, 1124
Półdziobiec	455	Ryba przyprawiona na słodko	1050	Sierpik	766
Pół-prezerwy, pół-konserwy	921	Ryba rozpiatana	1015	Siewruga	924
Pąkle	62	Ryba rozpiatana		Skaber	1030
Pęcherz pławny	1063	wzdłuż grzbietu	608	Skalnica	834
Płaskogłów	371	Ryba składowana w		Skarp, turbot	1116
Plastugi	369	pojemnikach z lodem	139	Skarusowate	719
Platki rybne	338	Ryba smażona	386	Skałotocz (małż)	740
Platy rybne np. rai	1165	Ryba solankowana	152, 457	Skorpena	891
Pletwal błękitny	115	Ryba suszona	294	Skrep (małż)	1096
Pletwal karłowaty	638	Ryba suszona mechanicznie	276	Skrep trochus (małż)	1107
		Ryba suszona na powietrzu	1164	Skubacz	456
R		Ryba suszona na słońcu	1052	Skóra	581
Rachica	209	Ryba suszona, solona	295	Skóra rybia	358
Raja	794, 958	Ryba słabo solona	981	Składowanie chłodnicze	197
Raja białoplama	101	Ryba słabo solona, wędzona	632	Składowanie ryby luzem	
Raja bruzdowana	1122	Ryba trąca się	997	przesypanej iodem w	
Raja drobnooka	712	Ryba tłusta	323	przegrodach na statku	164
Raja dwupłama	259	Ryba w galarecie	341	Składowanie zamra/załnicze	221
Raja grenlandzka	1013	Ryba w stanie pełnym	845	Słornia amerykańska	1167
Raja gwiazdzista	1032	Ryba w stanie pełnym (nie		Smolt	969
Raja gładka	368	patroszona)	1162	Smuklica	623
Raja głębinowa	932	Ryba w zalewie octowej	1126	Sola laskara	578
Raja kosmata	927	Ryba w zalewie solnej	735	Sola zwyczajna	230
Raja nabijana	1075	Ryba wstępnie podsolona przed		Sola zwyczajna, sola laskara,	
Raja nakrapiana	1020	zasadniczym przetwórstwem	848	oczlca	985
Raja ostronosa	598, 1168	Ryba wytarta (po tarle)	1001	Solandra	1129
Raja piaskowa	873	Ryba wędzona	967	Solanka	151
Raja siwa	1155	Ryba wędzona na gorąco	495	Solenie ryb na łądzie	943
Rak rzeczny, rak stawowy	252	Ryba wędzona na zimno	220, 469	Solenie suche ryby białej w	
Rdzawiec	762	Ryba zakonserwowana solą	861	stosach	540
Rekin	929	Ryba łagodnie solona	622	Soleny, nożenki (małże)	796
Rekin kolczasty	1012	Ryba świeża	384	Soletka	1183
Rekin młot	461	Ryby denne	440	Solona makreła	
Rekin polarny	432	Ryby jaszczurnikowate	594	amerykańska	133
Rekin tygrysi	1080			Solona na pokładzie,	
Rekin wąsaty	683	S		na morzu	862
Rekiniek brunatny	159	Saira	708	Solona ryba	863
Rekiniek panterka, rekiniek		Salpa	420	Solona ryba w stanie pełnym	864
plamisty	577	Samogłów	645	Spermacet	1002
Rekiniek psi	586	Sandacz	743	Stearyna rybna	360
Rekin-mako, rekin ostronosy	610	Sandacz amerykański	1131	Stek, kotlet rybny	1034
Rocha	445	Sandacz kanadyjski	879	Stornia	375
Rogatnica	253, 1104	Sardela kalifornijska	674	Stornia wysmukła	970
Rokiel srebrzysty	1142, 1151	Sardela peruwiańska	19	Strojniki	690
Rolmopsy	838	Sardelowate	20	Strwołotka	378
Rolmopsy śledziowe	396	Sardynela	875	Strzępiel gigantyczny	407
Rozdymka, sferynka	782	Sardynela atlantycka	410	Stynka	966
Rozgwiazdy	1029	Sardynela oleista	689	Substytuty kawioru	188
Rozkolec (małż)	1139	Sardynka	874	Sucho solona ryba	297
Roślinność morska, algi	915	Sardynka australijska	739	Sucho solony śledź	298

Sumik, arius, bagrzec długowąsy	900	Tunek atlantycki, tunek wschodni	593	Wyślizg	263
Surimi	1057	Tunek wschodni	535	Wątróbka rybna	342
Szagrzyn - skóra rekina lub kolenia	926	Turbotek norweski	681	Wędzony śledź bez głowy i ości	129
Szczupak	744	Tuńczyk biały	8	Węgorz	307
Szescioszpar	957	Tuńczyk biały, opastun, tuńczyk blekitnopłetwy, tuńczyk		Węgorz amerykański	15
Szkarłacia	1169	zółtopłetwy, albakora, tuńczyk tongol, tuńczyk południowy,		Węgorz europejski	318
Szkocki śledź matjas	892	bonito, tunek wschodni	1114	Węgorz japoński	517
Szprot	153, 1023	Tuńczyk blekitnopłetwy	107	Węgorze w galarecie	520
Szprotki kilońskie	542	Tuńczyk południowy	990	Węgorzycza	308
Sztofisz	1040	Tuńczyk tongol	600	Węzogon	974
Ś		Tuńczyk zółtopłetwy	1178	Włócznik	1065
Śledź solony na morzu (kantjes), przepakowywany później		Tuńczykowa szynka	1112	Z	
naladzie	911	Źęcz pośmiertny	824	Zabnica, nawed	29
Śledź	477	Źuszcz wielorybi (słonina)	102	Zageszczone hydrolizaty rybne	232
Śledź bałtycki	60	U		Zarłacz białopłetwy	1159
Śledź bismarck	82	Uchowiec abalon	2	Zarłacz błękitny	114
Śledź kippers bez głowy i ości	127	Uchowiec (małż)	696	Zarłacz czarnopłetwy	95
Śledź mocno solony	467	Ukleja	96	Zarłacz szary	986, 1094
Śledź opiekany	55	Ustnikowate	172	Zarłacz tygrysi, żarłacz błękitny	817
Śledź pacyficzny	704	W		Zarłacz wielogłowy	167
Śledź smażony i marynowany	147	Wal biskajski, wal grenlandzki	673	Zarłacz śledziowy	769
Śledź solony po holendersku	304	Wal grenlandzki	431	Zarłaczze, lamny	607
Śledź w galarecie	479	Wal grenlandzki, wal biskajski, wal południowy, wal japoński	823	Zbrojownik	40
Śledź w sosie musztardowym	657	Wal południowy	993	Ziarnisty kawior po kąpieli solankowej	736
Śledź w sosie śmietankowym	480	Wal szary	701	Zimnica	270
Śledź wędzony na zimno	97	Wale płetwale	1138	Zupa rybna	337, 359
Śledź solony z beczi	737	Wargacz kniazik	59	Zuwak	765
Ślepior	955	Wargacz kniazik, tautoga niebieska, odyńczyk, wargacz skalik, tautoga czarna	1171	Zółw amerykański	1073
Ślimak morski	910	Wiciak	1076	Zółw morski	1118
Ślimak pobrzechek	730	Widlak bostoński	1149	Zębacz	1170
T		Widlak czerwony	806	Zębacz czarny	113
Tarpon, elops	1068	Widlak, zabogłw	381	Zębacz pstry	1021
Tasergal	108	Wielopłetwiec	76	Zębacz smugowy, zębacz czarny, zębacz pstry	185
Tasza	602	Wieloryb butlonosy	136	Złocica europejska	584
Tawrosz	872	Wiosłonosz amerykański	710	Ż	
Tazar	387	Witlinek	1161	Żaba	390
Tazar marun	165	Wnętrznoci	448	Żaba amerykańska	166
Terpuga	44, 434	Womer	648	Żaglica	852
Tilapia	1082	Wrakoń	463, 1172	Zarłacz cytrynowy	583
Tomkod	1090	Wstęgór królewski	684	Zarłacz ludojad	1152
Tran	1098			Zarłacz szary	890
Trepang (strzykwy)	1101			Żelatyna	404
Tróć morska	912			Żelatyna rybna	510
				Zólcica	1184

PORTUGUESE/PORTUGAIS

A						
Abertura ventral	659		Arenque pequeno	1174	Bica	716
Abrótea-do-alto, rainúnculo-negro	381		Arenque salgado	99, 470	Bico-de-garrafa	136
Abrótea branca	1149		Arenque salgado a bordo	911	Bicuda, barracuda	64
Abrótea vermelha, linguíça	806		Arenque salgado a seco	298	Bife de baleia	897
Abrótea-da-novazelandia	801		Arenque sem espinhas	127	Biqueirão do Perú, anchoveta	19
Acepipes de mariscos	903		Arenque sem guelras e vísceras	408	Biqueirão, enchova	20
Achigã	84		Arenque à bismark	82	Biqueirão-do-pacífico norte	674
Ágar	5		Arenque-do-báltico	60	Blocos de peixe congelado	100
Agulha, peixe agulha	664		Arenque-do-pacífico	704	Boca de panela	747
Agulhão-do-japão, sama	708		Arenque-prateado-norueguês	679	Bocados de arenque fumado enlatados	556
Agulhão, agulhao-do-japão, sama	881		Arenque-redondo	845	Bocados de filetes de arenque	478
Alabote japonês	42		Arenque-vermelho	807	Bocadós (de atum)	630
Alabote-da-gronelândia	430		Argentina	38	Bochecas de bacalhau	213
Alabote-do-atlântico	458		Arinca	452	Bodião	1171
Alabote-do-pacífico	703		Arinca fumada	330, 968	Bodião-reticulado	59
Alburno, ruivaca	96		Arinca miúda	917	Bogo-do-mar	120
Alcarraz	180		Arinca pequena	191	Bolo de peixe	336
Alga	493, 913		Armazenagem em camadas	935	Bolos de carenqueijos	242
Alga castanha	158, 538, 560		Armazenagem	197	Bolota	1119
Alga vermelha	797		Armazenagem a granel	164	Bonito saltadar	310
Alga-vermelha, botelho-comprido	299		Armazenagem de congelados	221	Bonito-dente-de-cão	850
Alginato	11		Armazenagem em caixas	139	Bonito-do-índio-pacífico	694
Algo do mar	915		Asa	1165	Bonito-do-pacífico	699
Almôndega de peixe	335		Atum albacora, albacora	1178	Borrelho, burrié	1166
Aloxa cinzenta	9		Atum de sul	990	Boto	772
Amanhar	1105		Atum em conserva	1093	Boto-raiado	826
Âmbar cinzento	14		Atum patudo	78	Brema	149
Amêijoa-boa	439		Atum rabilho	107	Bruxa-norueguesa	681
Amêijoa-boa	182		Atum voador	8	Bumblim	122
Anchova	108		Atum-do-índico, atum-tongol	600	Burrié, burrelho	730
Anchova à italiana	511		Atum, gaiado, merma	1114	Búzio	1139
Anjo	28		Azevia raíada	1074		
Antibióticos	31					
Aparas	818		B		C	
Arapaema	34		Babosa da patagónia	829	Cabeçudo, aranzhuço	1030
Arca de noé, castanhola-do-mar, arca japonesa	39		Bacalhau	51, 212	Caboz	416
Areiro	623		Bacalhau de cura nacional	662	Cabra de bandeira	939
Arenque	477		Bacalhau feito em tiras	945	Cabra de casca	40
Arenque com especiarias	1005		Bacalhau graúdo	451	Cabra morena	437
Arenque cortado com especiarias	268		Bacalhau pequeno	215	Cabra, ruivo	447
Arenque cortado em marinada	267		Bacalhau polar	761	Cabra-cabaço	1180
Arenque cozido	55		Bacalhau salgado	860	Cabra-lira	753
Arenque de cura escocesa	892		Bacalhau salgado e seco sem pele	960	Cabra-riscada	1041
Arenque de cura holandesa	304		Bacalhau sem espinhas	125	Cabra-vermelha	805
Arenque de escabeche	987		Bacalhau-do-pacífico-norte	700	Cabrinha-de-leque	378
Arenque descabeçado e salgado	866		Bacalhau-do-pacífico-norte	700	Cachalote	1003
Arenque descabeçado em salmoira	264		Bacalhau-ártico	1128	Cachalote-anão	585
Arenque doirado	417		Badejinho	955	Cachucho	576
Arenque em creme ácido	480		Badejo	1161	Cadelinha	234
Arenque em geleia	479		Bagre	900	Caldo de peixes	240
Arenque em marinada	147		Baiacu, peixe-bola	782	Camarão	752
Arenque em molho de vinho	481		Baleia	823	Camarão em maionese	561
Arenque em mostarda	657		Baleia anã, rorqual-miúdo	638	Camarão, gamba	779, 946
Arenque em salmoira	617, 737		Baleia azul, rorqual-azul	115	Camarão ártico	275
Arenque enrolado	838		Baleia boreal, rorqual-boreal	920	Camarão-americano-do-rio	385
Arenque fresco	558		Baleia-comum, rorqual-comum	840	Camarão-branco-legítimo	227
Arenque fumado	552		Baleia-comum, rorqual-comum	331	Camarão-branco-nortenho	1153
Arenque fumado a quente	373		Baleia-de-bossas	498	Camarão-negro, camarão-mouro	160
Arenque fumado sem espinhas	129		Baleia-franca	673	Camarão-negro, camarão-mouro	229
Arenque gordo preparado	97		Baleia-franca-boreal	431	Cangulo	1104
Arenque inteiro salgado	1037		Baleia-franca-negra	993	Cantarilho, do norte peixe vermelho	803
Arenque ligeiramente fumado	715		Baleia-pigmeu	742	Cantarilho do pacífico	706
Arenque muito salgado	467		Baleias, cachalotes, rorquais	1138	Capelím	178
			Baleia-cinzenta-do-pacífico	701	Caranguejo verde	228
			Barbudo	1076	Caranguejo-real	546
			Beicinho, mucharra	643	Carangídeos	514
			Berbigão	1008	Carapau, chicharro	492
			Berbigão-vulgar	211, 224	Carne de caranguejo	243
			Besugo	49	Carne de tartaruga	175
			Bexiga natatória	1063		

Carne-a-carne	181	Dourada do japão	810	Filetes de salmão à sueca	423
Carpa	183	Dugongo	901	Flecha	124
Carragenina	184, 508	E		Flocos de peixe	338
Carta	885	Enchovagem	21	Foca	905
Carta de verão	1051	Enguia, eiró	307	Fogueteiro-galego	209
Carta, falso-alabóte	376	Enguia japonesa	517	Fritura de cabozes	671
Cavala	200, 705	Enguia-americana	15	Fura-vasos	77
Cavala escalada	608	Enguias em geleia	520	G	
Cavala salgada	133	Engula-europeia	318	Gaiado, listão, listado	962
Cavala-do-índico	504	Ensopado de peixe com		Galeota	965
Caviar	187	carne de porco	337	Galeota-maior	426
Caviar pasteurizado	721	Eperlano	966	Galhudo	284
Caviar salmourado	736	Eperlano-do-pacífico	1056	Galhudo-malhado, melga	733
Caviar vermelho	800	Escabeche	316, 615	Galucha	130
Cação, caneja	971	Escalo-prateado	500	Garó	400, 401
Cação antártico	446	Escamas de peixe	355	Garoupa, mero	441
Centeril ho-do cabo	515	Escamudo	853	Gata	906
Charieteiro-limão	1185	Escamudo-do-alasca	6	Gata, pata-roxa-gata	577
Charuteiro-azeite,		Escolar	975	Gelatina	404
charuteiro-catarino	1186	Escoprião	456	Gelatina de peixe	604
Cherne	1172	Escorpião	894	Geleota, sandilho, frachão	868
Cherne da novazelândia	463	Espadarte	1065	Golfinho	225, 287
Choco, chopo	269	Espadarte-serra, peixe-serra	882	Golfinho de focinho branco	1143
Choupa	92	Espadilha	153	Golfinho-branco-do-atlântico	1154
Cilindros de surini	244	Espadilha do cáspio	543	Golfinho-branco-do-ártico	73
Ciprinodontídeos	545	Espadilha fumada	542	Goraz	94
Clame	464, 783	Espadilha, lavadilha	1023	Granedeiro-azul	490
Clame de areia	982	Espadim	616	Guanina	443
Clame de areia, cadelinha	202	Espadim de bico curto,		Guizado de lagostim	251
Clame-islandesa	686	espadim bicudo	998	Gurami, gurami-gigante	422
Cobra-do-mar	263, 974	Espadim raiado	1045	Gónades	421
Coiro	581	Espadim-azul do atlântico	110	H	
Cola de peixe	340, 510	Espadim-branco-do-atlântico	1150	Hilsa	487
Congro bicudo do japão	933	Espadim-negro	88	Holotúria	902, 1101
Congro, safio	233	Espardeos	898	I	
Conserva de peixe	176	Esponja	1017	Imperador	799
Conserva de peixe ao natural	334	Esqualídeos	93	Imperador-costa-estreita,	
Coral	235	Essência de enchova	24	imperador	10
Corcovado	648	Essência de pérola	725	Irradiação	509
Coregono	763, 1147	Estearina de peixe	360	Isco de ovas de salmão	857
Coregono bicudo	496	Estrela do mar	1029	J	
Coregono branco	1124	Estrombo, cornetinha	231	Jamanta, diabo-do-mar	279
Coregono-de-arkedi	570	Esturjão do cáspio	72	Judeu	165
Coregono-lavareda	777	Esturjão estrelado	924	Judeu-liso	387
Corvina	256	Esturjão do danúbio	697	Juliana, paloco	762
Corvina africana	527	Esturjão, solho	1047	K	
Corvina de boca amarela	403	Eulacom	317	Krill	562
Corvina-legítima	620	Extracto de sopa de lagosta	250	Krill do antártico	563
Corvina-legítima,		F		L	
roncadeira-austral	296	Faneca	774	Lagartixa, granedeiro	436
Corvinata	1134	Faneca noruega	677	Lagarto-do-mar	594
Corvinão-negro	87	Fanecão	768	Lagosta	246
Craca, percebe	62	Farinha de alga	916	Lagostim	676
Creme de enchova	23	Farinha de arenque	482	Lagostim-do-rio	252
Crustáceo decápodo	241	Farinha de fígado de becalhau	216	Laibeque	831, 1078
Cura amarela	13	Farinha de lagosta	248	Laibeque-de-cinco-barbilhos	365
Cura branca	142	Farinha de peixe	345	Laminarina	574
Cura carregada	465	Farinha de peixe completa	1163	Laminária	899
Cura do gaspé	402	Farinha de peixe magro	1148	Lampreia-do-mar	904
Cura do labrador	568	Farinha de peixe para o		lampreia-do-rio,	
Cura lenta de peixe de		consumo humano	339	lampreia-do-mar	575
salga carregada	474	Ferreira branca	1157	Lapa	588
Cura leve	587, 981	Fígado de peixe	342	Lavagante	319
Cura norueguesa		Filete	328	Lavagante americano	675
de arenque	678	Filete de becalhau salgado		Lavagante, lavagante-americano	595
D		sem espinhas	128	lctiocola	329
Desovado	1001	Filete de espadilha com		Leitão	89
Despelagem, esfola	961	especiarias	33	Leque	784
Desperdícios de peixe	363	Filete de peixe chato	328	Licor de clame	204
Doirado, doirado-pampo	286	Filete fumado	418		
Donzela, maruca-do-chile	590	Filete inteiro	328		
Donzela-do-mediterrâneo		Filetes de arenque em salmoira	878		
maruca	621	Filetes de arenque fumado	555		
espanhola	621				
Dourada	409				

Linguado da areia	578	Ostra-portuguesa	773	Peixe seco ao sol	1052
Linguado legítimo	230	Ouriço-do-mar	914	Peixe seco sem escala	1040
Linguado-amarelo,		Ovas	835	Peixe sem espinhas	123, 126
linguade-gato	1183	Ovas secas	134	Peixe semi-salgado	457
Linguado, azevia	985			Peixe sen pele	959
Lingue escalado seco	1006	P		Peixe tratado com especiarias	1004
Lingue-de-atka	44	Pada	709	Peixe tratado com sal e açúcar	1050
Longueirão, canivete	796	Palitos de peixe	361	Peixe tratado em salmoira	735
Lorcha	434	Palmeta, palometa	757	Peixe verde	429
Lota-do-rio	168	Pampo	765	Peixe-aranha	1135
Luciano, castanhola	976	Pargo-legítimo	238, 809	Peixe-aranha-maior	427
Lula, potra, pota	1027	Passarinho, ronquiho	313	Peixe-borboleta	172
Lácteas	636	Pasta de arenque fumado	98	Peixe-búfalo	1049
Línguas de peixe	362	Pasta de enchova	25	Peixe-caracol	910
Lúcio	744	Pasta de fígado de peixe	344	Peixe-carneiro europeu,	
Lúcio-perca	743	Pasta de fígado de bacalhau	218	peixe-carneiro-americano	308
		Pasta de lagosta	247	Peixe-carvão do pacífico	851
M		Pasta de moluscos e crustáceos	936	Peixe-castor	138
Madre-pérola	653	Pasta de peixe	348	Peixe-chumbo	382
Manitol	612	Pasta de peixe fermentado	325	Peixe-cravo	690
Manta, jamanta	613	Pasta de peixe prensado	780	Peixe-elefante	311
Manteiga de enchova	22	Pata roxa	284	Peixe-espada	391
Marfim	512	Pata-roxa	586	Peixe-espada, lírio	265
Marinada frita	146	Pedaços de bacalhau em		Peixe-espada-do-pacífico	883
Marreco	839	forma de tijolos	214	Peixe-espátula	710
Marreco-do-cabo	814	Peixe aberto	1015	Peixe-galo	524
Maruca-azul, donzé laazul	109	Peixe activado	848	Peixe-gatilho	327
Maruca-da-áfrica-do-sul,		Peixe amanhado	292	Peixe-gato	185
abadejo do cabo	548	Peixe amanhado em verde	293	Peixe-javali	117
Medusa	521	Peixe chato	369	Peixe-lapa	602
Meia-agulha	455	Peixe condensado		Peixe-leite	635
Meixão, angula	312	homogeneizado	491	Peixe-leme-do-pacífico	171
Menhadem	626	Peixe congelado	392, 930	Peixe-lobo	113, 1170
Merma, merma-oriental	593	Peixe cortado em cubos	280	Peixe-lobo malhado	1021
Merma-oriental	535	Peixe cozido em molho	559	Peixe-lua, lua	645
Mero legítimo	302	Peixe curado em molho ácido	4	Peixe-manel	76
Mero-gigante-do-pacífico	407	Peixe de fundo	440	Peixe-manteiga, pampo	171
Mero-tigre	522	Peixe de refugio	1099	Peixe-paleta	1083
Mexilhão	656	Peixe descabeçado	472	Peixe-papagaio, papagaio	719
Mexilhão-tamara	273	Peixe descabeçado e eviscerado	670	Peixe-piloto	746
Mexilhão-vulgar	111	Peixe desidratado	276	Peixe-porco	497
Meia-agulha	399	Peixe em desova	997	Peixe-rei	43
Mochama	642	Peixe em escabeche	614	Peixes salgado	1136
Molho de lácteas do aronque	483	Peixe em geleia	341	Peixe-voador	377
Molho de peixe fermentado	326	Peixe em salmoira	152	Pele de peixe	358
Mora	820	Peixe em vinagre quente	494	Pele de tubarão	926
Moreia	649	Peixe encarnado	419	Pequeno-arenque	948
Morsa	1132	Peixe ensilado	357	Perca-americana	1181
Múle: numero de peixes por		Peixe eviscerado	449	Perca-europeia,	
quilograma	239	Peixe fortemente fumado	469	perca-americana	729
		Peixe fortemente salgado	473	Perna-de-moça	986, 1094
N		Peixe fresco	384	Perna-de-moça da australia	890
Narval	661	Peixe frito	386	Pescada chilena,	
Navalheira-azul	105	Peixe fumado	967	pescado-do-chile	194
Navalheira-felpuda	1064	Peixe fumado a frio	220	Pescada, pescada-branca,	
Nácar	652	Peixe fumado a quente	495	pescada-marmota,	
		Peixe gordo	323	pescadinha	454
O		Peixe grelhado	61	Pescada-da-argentina	994
Óleo de arenque	484	Peixe inteiro	1162	Pescada-da-áfrica-do-sul,	
Óleo de baleia	1137	Peixe inteiro salgado	864	pescado-do-sudoeste-africano	177
Óleo de cachalote	1002	Peixe ligeiramente curado	632	Pescada-do-pacífico-norte	702
Óleo de fígado de peixe	343	Peixe ligeiramente fumado	633	Pescade-prateada	952
Óleo de fígado de alabote	459	Peixe magro	1146	Picão-americano	879
Óleo de peixe	347	Peixe medianamente salgado	622	Picão-verde	1131
Óleo de peixe em		Peixe ovado	825	Piexe agulha, agulha	399
decomposição	1098	Peixe para farinha	506	Pimpão-comuu	258
Óles de fígado de bacalhau	217	Peixe pasteurizado	720	Pissala	755
Olho-de-vidro-laranja	692	Peixe preparado em vinagre	1126	Polvo	687
Orca	544	Peixe refrigerado	196	Porção de peixe	350
Orelha	2	Peixe rei	954	Posta	1034
Orelha do mar. lapa-real	696	Peixe salgado	861, 863	Posta de peixe	1108
Ostra	698	Peixe salgado a seco	297	Postas	842
Ostra americana	112	Peixe salgado e seco	295, 557	Potra, pota-europeia	379
Ostra-plana europeia	663	Peixe seco	294	Pregado	1116
Ostra-plana-europeia	226	Peixe seco ao ar	1164	Produtos marinhos para rações	30

Pudim de peixe	352	Salsicha de peixe	354	Sável	12
Pâmpano lua,		Salsicha de peixe fumado	364	Sável, savelha	925
pâmpano-manteiga	471	Salsichas de atum	1112	Sável-americano	17
Pérola	724	Salsichas de peixe	1113		
R		Salvelino-lacustre	572	T	
Raia	958	Salvelino-ártico	190	Tamboril, tamboril-sovaco-preto	29
Raia de gronelândia	1013	Sandrocka	873	Taralhão	740
Raia pontuada	101	Santola	1007	Tarpão,	
Raia pregada	927	Sapateira	306	peixe-prata-do-atlântico	1068
Raia-curva	1122	Sapateiro, labeça-chata	371	Tartaruga	1073, 1118
Raia-de-dois-olhos	259	Sapateiza do pacífico	300	Tainha, mugem	654
Raia-inverneira	1168	Sarda, cavala	606	Tenca	1071
Raia-lenga, raia-pinta	1075	Sardinela	875	Terrina de peixe	349
Raia-manchada	1020	Sardinela da india	689	Tilápia	1082
Raia-pintada	1032	Sardinela de escabeche	988	Tinta	507
Raia-teiroga	1155	Sardinela lombuda	410	Tintureira, guelha	114
Raia-zimbreira	712	Sardinha, sardinopa	745	Tomecode	1090
Raja-bicuda	598	Sardinha seca	321	Toninha	505
Raja-nevoeira	932	Sardinha	874	Toucinho de baleia	102
Raja-oirega	368	Sardinhas prensadas	781	Tremelga	309
Rascasso	891	Sardinopa da australia	739	Tremelga, ratao, vge	794
Ratazana	789	Sardinopa de califórnia	174	Trombeiro	732
Ratazana americana	793	Sardinopa-chilena	195	Truta	476, 1109
Ratazana, quimera-americana	198	Sardinopa-japonesa,		Truta-arco-iris	719
Ratão-água, ratão-pintado,		japanska sardin	518	Truta-das-fontes	157
ratão-bispo	305	Sargo da américa do norte	895	Truta-marisca marinha	912
Relangueiro	684	Sargo legítimo	1144	Tubarão-buldogue	167
Rigidez cadavérica	824	Sargo-austral	1158	Tubarão-frade	66
Roaz	70	Sargo-legítimo	876	Tubarão-martelo	461
Roaz-corvineiro	135	Sarrajão	45	Tubarão-prego	1012
Robalo	67, 896	Sarrajão, bonito	131	Tubarão-sardo	769
Robalo branco	1142	Savelha, saboga	1121	Tubarão-sardo do japão	859
Robalo do norte	1151	Secagem por meio de		Tubarão-sardo,	
Robalo japonês	519	refrigeração	383	tubarão-anequim,	
Robalo-muge	1044	Sedimentos	380	tubarão-de-são-tomé	607
Rodovalho	150	Semi-conserva de peixe	277	Tubarão	817, 929
Roncadeira-da-manchúria	1176	Semi-conservas em óleo	688	Tubarão da gronelândia	432
Roncadeira-preta	86	Senuca	63	Tubarão de pontas brancas	1159
Roncador	442	Sereia	766	Tubarão de pontas negras	95
Ruivaca	827	Serra	549	Tubarão-albafar, albafar	957
Ruivo	531	Serra da india, cavala-da-india	1129	Tubarão-anequim	610
Rã-japonesa, rà-toiro	166	Serra real	547	Tubarão-castanho	159
Rã	390	Serrano-alecrim	223	Tubarão-cobra	388
		Serrano-estriado	91	Tubarão-de-são-tomé	1152
S		Serra-tigre	919	Tubarão-dormedor,	
Saimão muito salgado	468	Sodha-de-inverno	1167	tubarão-ama	683
Salada de arenque	485	Solha	756	Tubarão-limão	583
Salada de atum	1115	Solha americana	16	Tubarão-terranova,	
Salada de peixe	353	Solha das pendras patrúcia	375	tubarão-bicudo	931
Salade de salmão	858	Solha de rocha	834	Tubarão-tigre	1080
Salama	420	Solha dos mares do norte	1184	Tubarão-toiro, tubarão-de-areia	872
Salga a bordo	862	Solha escura do mar do norte,		Tuburão-raposo, zorra	1079
Salga em terra	943	solha dos mares do norte	270	Turbo-ornado	1095
Salga s seco	540	Solha, solha-do-alamasca,			
Salmoira	151	solha-americana	756	U	
Salmonete legítimo,		Solha-inglesa	314	Uge de cardas, uge, uge-manta	1038
salmonete da vasa	415	Solha-limão	584		
Salmonete legítimo,		Solhão	1169	V	
salmonete-vermelho	1058	Solhão malhado do japão	847	Veleiro	852
Salmão-japonês	192	Solhão ártico	37	Ventresca	1125
Salmão do danúbio	272	Solhão-liso, solha-lisa	970	Ventresca de galhudo	889
Salmão-do-atlântico	47	Solhão estrelado	1031	Ventresca salgada	856
Salmão	855	Solna-de-dover	290	Verdinho, verdinho-austral	116
Salmão em salmoira	738	Sopa de arinca	453	Vidragem	414
Salmão fumado	554	Sopa de clame	203	Vieira	69
Salmão jovem	969	Sopa de lagosta	249	Vieira, leque	887
Salmão pequeno	718	Sopa de mariscos	83	Viola	445
Salmão prateado	219	Sopa de peixe	359	Visceras	448
Salmão-cão	201	Substitutos de caviar	188		
Salmão-real	199	Sucedâneo de salmão fumado	918	X	
Salmão-rosa	751	Sucos condensados de peixe	232	Xaputa	795
Salmão-vermelho-do-pacifico,		Super-refrigeração	1054	Xaputa-galhuda, capelo	765
salmão-vermelho	980	Surimi	1057	Xareu	1103
				Xareu-macaco	254

RUSSIAN/RUSSE

А		Б	
Австралийский лосось, большой аррип	48	Балтийская песчанка	965
Австралийский серебристый горбыль	527	Балянус	62
Австралийско-новозеландский сардина	739	Барабулевые, султанковые	415
Агар	5	Барракудовые	64
Азиатский стрелозубый палтус	42	Белая креветка	1153
Акула	929	Белая рыба	1146
Акула-крокодил, звездчатошипол, акула-аллигатор	1012	Белобокий дельфин	1154
Акула-людоед, белая акула, карха-родон	1152	Белобрюхая (двухлинейная, северная двухлинейная) камбала	834
Акула-свинья, обыкновенная центрина	497	Белокорый палтус	703
Алозы	925	Белоносый дельфин	1143
Альбакор, длинноперый тунец	8	Белоносый скат	932
Альбулевы	124	Белуга	72
Альгиновая кислота	11	Белый (американский) лаврак	1151
Американская жаба	166	Белый американский окунь	1142
Американская макрель	133	Белый марлин, белый копыносец	1150
Американская паляя, американский голец	157	Белый саргус, полосатый окунь	1144
Американская устрица	112	Белый тупорыл	1158
Американские морские налим; плоскоголовые налим	381	Бельдюговые	308
Американский гидролаг	793	Береговички, литторины	1166
Американский (речной) угорь	15	Береговичок (моллюск)	730
Амернканский шед	17	Берикс, обыкновенный (низкотельный) берикс	10
Аноплолома, угольная рыба	851	Блюдечко (моллюска)	588
Антарктический криль	563	Большеглазая сельдь	569
Антибиотики	31	Большеглазый зубан	576
Анчоус	21	Большеглазый тунец	78
Анчоусовая паста	25	Большой (зимний) скат	1168
Анчоусовое масло	22	Большой каранкс	254
Анчоусовые	20	Большой морской дракон, морской скорпион, амейка	427
Анчоусовый крем	23	Бонга	130
Анчоусовый экстракт	24	Бородавчатые солнечники, лунники, аллоциты	693
Апгоновые, кардиналовые	180	Бородатый темный горбыль, барабанщик	87
Аргентина	38	Брама, морской лещ; строматеус	765
Аргентинская мерлуза	994	Брюхоногий моллюск	1107
Ариевые, морские сомы	900	Бурая водоросль	538
Арка бородавчатая	39	Бурые водоросли	493
Арктика исландская (двустворка)	686	Бутылконос	136
Арктический голец	36	Быстрозамороженная рыба	930
Атерина	43	Бычковые	416
Атериновые	954	Бюклинг, мелкая сельдь горячего копчения	161
Атлантическая мора	820	В	
Атлантическая (мурманская, многопозвонковая) сельдь	477	Вепревые	117
Атлантическая песчаная акула	872	Веслоносые	710
Атлантическая сельдевая акула, лампа	769	Внутренности	448
Атлантическая серо-голубая акула, акулка-мако	610	Волнистый рожок (моллюск)	1139
Атлантический — морской лещ	795	Волосохвостые, рыбы-сабли	265
Атлантический большеголов, исландский холпостетус	692	Восточная (быстрая) пелагида	694
Атлантический бонито, атлантическая пелагида	45	Высушенная рыба	294
Атлантический лосось, семга	47	Вяленая рыба	1052
Атлантический (озерный) лосось, семга	855	Г	
Атлантический пагель, красный пагр	716	Гарум	401
Атлантический палтус	458	Гигантские акулы	66
Афалина	135	Гигантский мероу	302
Аю	50	Гигантский морской окунь	407
		Гигантский окунь, малоглазый группер	522
		Гидролизат	232
		Гидролизат (из отходов)	357
		Гладкий ромб, бриль, гладкий калкан	150
		Гладкий скат	368
		Глазурирование	414
		Глубоководная креветка	275, 752
		Глубоководный гадикул, большеглазая тресочка	955
		Гнусовые, электрические скаты	309
		Голецы	190
		Голубая мольва, биржеланг	109
		Голубая (синяя) акула, мокой	114
		Голубой кнт	115
		Голубой краб	105
		Голубой тунец	107
		Гонады	421
		Горбач (усатый кит)	498
		Горбуша	751
		Горбылевые	256, 296
		Готовая рыба	825
		Гребешок	69, 887
		Гренландская акула, (атлантическая) полярная акула	432
		Гренландский кит	673
		Гренландский кнт	431
		Груперы, черны, мерои	441
		Губановые	1171
		Гурами	422
		Д	
		Данженский краб	300
		Двойное филе	328
		Двустворка-черенки	796
		Деликатесные рыбные продукты	277
		Дельфин	287
		Длинная (красная) камбала	1169
		Длиннокрылая (серая, белоперая) акула	1159
		Длинноперый алектис, рыба-луна, рыба-солнце	1053
		Длиннорылый скат	598
		Длиннохвостый тунец	600
		Долгоперовые, крылоперовые	378
		Донакс (изменчивый)	234
		Донные рыбы	440
		Дунайский лосось, таймень	272
		Е	
		Европейская алоза	12
		Европейская балтийская килька, шпрот	1023
		Европейская камбала-ерш	16
		Европейская малоротая (малоголовая) камбала	584
		Европейская (марроканская обыкновенная) сардина, сардина-пильчард	745
		Европейская мобола, средиземноморский рогач	279
		Европейская ряпушка	496
		Европейская ряпушка, рипус, килец	1124
		Европейская сардина, пильчард	874
		Европейская химере	789
		Европейский — речной угорь, обыкновенный угорь	318
		Европейский арноглосс	885
		Европейский омар	319
		Ж	
		Жареная рыба	386
		Желатин	404
		Желтая (лимонная) акула, короткорылая острозубая акула	583
		Желтоперый (желтохвостый) тунец	1178

Желтохвостая камбала, желтохвостая лиманда	1184	Кожа	581	Лягушки	390
Желтый (американский) окунь	1181	Кожа акулы	926	Лятнистый (малый, малый атлантический) тунец	593
Желтый морской петух, желтая тригла	1180	Колбаски из тунца	1113	М	
Жемчужница (моллюск)	652	Ключая пелагида, ваху, пето	1129	Макайры, марлины	616
Животные пищевые вещества (отходы)	30	Колочий скат, морская лисица	1075	Макрелевый тунец, обыкновенная макрель-фрегат	387
Жирная индийская сардина, жирная (большеголовая) сардинелла	689	Консервирование	465	Макрелетунец	165
Жирная рыба	323	Консервы: рыба (натуральная)	334	Макрусовые, долгохвостый морской петух, серая тригла	437
З		Копченая рыба	967	Малая — черноперая акула	95
Закуосочный рольмопс	397	Копченая селедка	552	Малая сельдь	1174
Заменитель икры	188	Копченая сельдь	97	Малосоленая сельдь	617
Западноатлантическая скумбрия	200	Копчение	968	Малый восточный тунец, пятнистый индо-тихоокеанский тунец	535
Запеченная сельдь	55	Копченое филе	555	Мальй кашалот	585
Засоленная рыба	861	Копченый лосось	554	Мальй морской язык, желтая соля	1183
Засоленная рыба на борту	862	Копьеносцы	998	Мальй полостатик	638
Засолка на берегу	943	Корифеновые	286	Маннит (спирт из водослей)	612
Звездчатые	1030	Коричневая (кошачья) акула	159	Мантовые	613
Звездчатая (тихоокеанская речная) камбала	1031	Коричневая креветка	160	Маринад	614
Звездчатый морской пес, звездчатая (крупнопятнистая) акула-кошка	577	Коричневые морские водоросли	158	Маринованная консервированная рыба	4
Зимняя (американская) камбала	1167	Кориз от отходов креветки	141	Маринованная соленая сельдь	737
Змеиная макрель, гемпил	975	Королевская макрель	547	Маринованный лосось	738
Золотистая макрель, дорадо, большая корифена	225	Королевский гребешок	784	Масло из печени палтуса	459
Золотой (обыкновенный) карась	258	Короткохвостый скат	101	Масло из сельди	484
Зубатки	185, 1170	Корюшковые	966	Мати (неповолозрелая жирная сельдь)	618
Зябрение	408	Косатка	544	Мегрим	623
И		Костноязыкие	34	Медуза	521
Изменячивая короткоперая соля	1074	Крабы	241	Мелкая треска, пертуш	215
Икра	187, 835	Крабовые палочки	244	Мелкопятнистая (европейская) кошачья акула, морской пес	586
Ильная рыба, амия	138	Крабовый салат	561	Мелкопятнистый скат	712
Ирландский лишайник	508	Краб-паук	1007	Менхэден	626
Иррадиация	509	Краб-плавунец	1064	Мерланг	1161
Истощенная рыба	1001	Красная икра	800	Мерлуза, хек	454
К		Красная морская водоросль	797	Мерценария	783
Калифорнийская сардина	174	Красная нерка	980	Меч-рыба, меченос	1065
Калифорнийская скумбрия	705	Красная сельдь	807	Мидии	656
Калифорнийский анчоус	674	Красная треска, бахус, физикулус-бахус	801	Мидия	111
Кальмар-стрелка	379	Красноперый пагел	94	Минтай, аляскинский поллак	6
Кальмары	1027	Красный американский морской налим	806	Мозаичный скат	1122
Камбала григорьева	847	Красный морской карась, красный тай	810	Мойва	178
Камбалообразные	369	Креветка	229, 779, 946	Моллюск-сердцевик	211
Каменный окунь-ханос	223	Крепкосоленая лосось	468	Молодой лосось, пестряка	718
Камобоко	530	Крепкосоленая рыба	473	Молодь пикши	191
Камчатский краб	546	Крепкосоленая сельдь	467	Молодь форели	476
Канадский судак	879	Криль	562	Молюки	636
Каранксы, каранги; сериолы, желтохвосты	514	Крокер, волнистый горбыль	46	Молотоголовые акулы	461
Карась-многозуб, кантарус	92	Круглая (атлантическая, антильская) сардинелла, алаша	410	Морж	1132
Кармазин	515	Круглый помпано, круглый трахинот	766	Морморы, землерои	1157
Карп	183	Круглый скат	873	Мороженная маринированная рыба	146
Карпозубые	545	Кругляк, белый баттерфиш	1029	Мороженная рыба	392
Каррагенин		Кумжа	912	Мороженные блоки рыбы	99
(желирующее вещество)	184	Л		Морская водоросль	915
Каталуфовые	77	Лаврак	67	Морская губка	1017
Катрановые (колючие, пряморотые) акулы	284	Ламинария	560	Морская камбала	756
Кафельниковые, бранквиловые	1083	Лангуст	246	Морская капуста	899
Кашалот	1003	Легкое консервирование	587	Морская корова	901
Кета	201	Лепидотриглы	531	Морская кукушка	805
Кефальвые	654	Летний паралихт, аубатая (летняя) камбала	1051	Морская минога	575, 904
Кижуч	219	Летучие рыбы	377	Морская свинья, бурый дельфин	772
Килерские шпроты	542	Лещи	149	Морская черепаха	1118
Китовое мясо в масле	1137	Лиманда, ершоватка	270	Морская щука, мольва	590
Киты: грендландский, бискайский, южный, японский	823	Линь	1071	Морские ангелы, американский морской ангел, (европейский)	
Кифозовые	456	Липарисы	910	Морской ангел	28
Клипфиск	557	Лисьи акулы	1079	Морские дракончики драконовые	1135
		Ложный палтус, азиатский паралихт	68	Морские огурцы	902
		Лососевый салат	858	Морские окуни	803
		Лососи	1109	Морские петухи триглы	447
		Луна-рыба	645		
		Луфарь	108		
		Луциановые, рифовые окуни	976		
		Люска, французская тресочка	774		

Морские финики (камнееды моллюски)	273	П	Речной рак, лангуст (десятиногий морской рак), рак-камбартус	252
Морские языки, соли	578	Пагр	Рогатковые	894
Морское ушко	2, 696	Пальцеперые	Рольмопс (рыбные презервы)	838
Морской — белый налим	1149	Панцирная тригла, перистедиион	Рохлевые скаты	445
Морской еж	914	Парусники	Русский осетр	697
Морской моллюск (венера)	464	Пасти из копченой рыбы	Рыба без костей	123
Морской моллюск мия	202	Пасти из мелких рыб	Рыба в желе	341
Морской петушок	182	Пасти из рыбной печени	Рыба в рассоле	152
Морской петушок крестообразный	439	Пастеризованная зернистая икра	Рыба горячего копчения	495
Морской салат	433	Патагония, макловиана	Рыба консервированная в уксусе	1126
Морской угорь конгрер	233	Пелагиды, сарды	Рыба кормовая, производство муки	1099
Морской черт	29	Перкофосовые, птеропсаровые, бембропсовые, хемероцетовые	Рыба малосоленая	457
Морской язык	230, 985	Перл	Рыба малозанная в форме кубиков	280
Мука из белой рыбы	1148	Перуанский анчоус	Рыба очищенная от внутренностей	449
Мука из морской водоросли	916	Песчаная мия	Рыба пастеризованная	720
Мука из сельди	482	Песчанка	Рыба пряного посола	1004
Мурена	649	Песчанковые	Рыба слабосоленая	981
Мясо крабов	243	Печень трески	Рыба холодного копчения	220
Мясо молодого кита	897	Пикша	Рыба-лоцман	746
Мясо тунца	1112	Пилорылые скаты	Рыба-полумесяц, обыкновенный вомер	648
Н		Пинаго, рыба-воробей	Рыба-сержант, черная рыба, нигрита, канадус, кобия	209
Нарвал	661	Плавательный пузырь	Рыба-шар	782
Нельма, белорыбица	502	Плавники	Рыбец	1187
Непросеянная мука	1163	Плащеносная акула, плащенос(ец)	Рыбий жир	217, 343, 1098
Неразделанная рыба	845	Подслащенная консервированная рыба	Рыбная кожа	358
Нерест рыбы	997	Покровный жир (кита и др. морских животных)	Рыбная мука	339, 345
нефть рыбы	347	Полиприон-апуку	Рыбная паста	348
Нильский многопер, бишир	76	Полиприоны	Рыбная печень	342
Новозеландский макруронус	490	Поллак, серебристая сайда, люр	Рыбная чешуя	355
Норвежская карликовая камбала, норвежский топкнут	681	Полосатая барабуля	Рыбное филе	126
Норвежская соленая сельдь	678	Полосатик, боопс	Рыбные запасы	1040
Норвежский омар	676	Полосатый марлин, полосатый копьеносец	Рыбные колбаски	354
О		Полосатый морской петух, полосатая тригла	Рыбные консервы	176
Обваленная в соли рыба	848	Полуконсервы	Рыбные лепешки	336
Обезглавленная рыба с удалением кишечника (оставлена икра, молока)	670	Полурыловые	Рыбные палочки	361
Обыкновенная галера, обыкновенный трехусый налим	1078	Полярная (гологоловая) камбала	Рыбные фрикадельки	335
Обыкновенная гринда	747	Полярная камбала	Рыбные хлопья	338
Обыкновенная плотва, тарань, вобла	827	Помадазиновые, ворчуновые, ронковые	Рыбные языки	362
Обыкновенные куны акулы	446, 971	Помпаны	Рыбный бульон	240
Обыкновенный — менек	1119	Португальская устрица	Рыбный желатин	510
Обыкновенный — налим	168	Порционная рыба	Рыбный клей	340
Обыкновенный капелан, сипика	768	Презервы в масле	Рыбный паштет	349
Обыкновенный пагр, золотистый пагрус	238	Пресноводная креветка	Рыбный салат	353
Обыкновенный сарган	399	Прессованные сардины	Рыбный стейрин	360
Обыкновенный сельдяной король, обыкновенный ременьрыба	684	Прессованный брикет	Рыбный суп	359
Обычная пильчатая креветка	227	Прибрежный краб	Рыбные обрезки	363
Обычные устрицы	226	Провяленная рыба	С	
Обычный моллюск-сердцевик	224	Производство консерв	Сайда	853
Однозубка завитая	1096	Промысловая рыба	Сайка, полярная тресочка	761
Одноцветный бонито, паломета	757	Простое филе, простое филе с кусочками брюшину	Сайра	708
Окуневые	729	Проходной сиг	Салака, балтийская сельдь	60
Омар	595	Пятиусый налим	Салат из сельди	485
Орляк	305	Пятнистая зубатка	Сальпа, сарпа	420
Осетровые	1047	Пятнистая колючая акула, катран	Саргановые	664
Остроносый (белый) скат	1155	Пятнистая макрель	Сардина-иваси	518
Осьминог, спрут	687	Пятнистая (черноротая) акула	Сардинеллы	875
Отнерестившийся атлантический лосось	539	Пятнистые топкнут	Саррановые, каменные окуни	896
Охлажденная рыба	196	Р	Свежая рыба	384
Очищение рыбы от внутренностей	1105	Радужный губан	Сверхохлаждение	1054
Ошибивные	263	Разделанная рыба (обезглавленная, очищенная, потрошенная)	Светлоперый (желтый) судак	1131
Ошкурение	961	Раковина жемчужницы	Северная навага	1128
Ошкуренная рыба	959	Раковины	Северная путассу	116
		Распластанная рыба	Северный морской котик	905
		Рассол (тузлук)	Северный одноперый терпуг, морской ленок	44
		Речная камбала	Северный омар	675
			Североамериканская (серебристая) мерлуза, серебристый хек	952
			Севрюга	924
			Сельдевая акула, ламна	607

Сельдеобразный помолобус, сероспинка	9	Среднесоленая рыба	622	Форелевые окуни	84
Сельдь бисмарк	82	Ставриды; сигарные (десятиперые) ставриды	492	Х	
Сельдь в горчичном соусе	657	Стайная акула, (атлантическая)		Ханосовые	635
Сельдь в желе	479	суловая акула	1094	Хвостатый лепидоп, хвостатая сабля-рыба	391
Сельдь в масле и маринаде	147	Стейк, рыбная котлета	1034	Хвостоколовые	1038
Сельдь в сметанном соусе	480	Сублимационная сушка, лиофилизация	383	Химеровые	198
Сельдь засоленная в море, расфасованная на берегу	911	Судак	743	Хранение охлажденной рыбы около 0° с.	197
Сельдь соленая по-голландски	304	Судачьи горбыли, корвины	1134	Хранение рыбы в коробках со льдом	139
Сепия (жидкость выпускаемая каракатицей)	507	Сурими	1057	Хранение рыбы в трюме со льдом	164
Серая — шестижаберная акула	957	Сушеная рыба	276	Хранение рыбы холодного копчения -18°с.	221
Серая акула	986	Сушеная соленая рыба	297		
Серая акула (атлантическая), суловая акула	890	Сушеная соленая сельдь	298		
Серая амбра	14	Сушеная соленая рыба	295		
Сердцевидка шипастая	1008	Съедобный краб	306		
Серебристый горбыль	620	Т		Ц	
Серебристый (длиннорылый) пегаль, бесуго	49	Темная аспитригла	939	Целая рыба (непотрошенная)	1162
Серебряный карась, золотая рыба	419	Темнокрасная водоросль (съедобная)	299	Целиком зажаренная тушка рыбы	61
Сериолы, желтохвосты	1186	Терпуговые	434	Центролофовые	171
Серый дельфин	826	Тихоокеанский сардинопс, тихоокеанский сардина	195	Ч	
Серый спинорог, куро	327	Тилапии	1082	Чавыча	199
Сибирский хариус	425	Тихоокеанская (восточная, малопозвонковая) сельдь	704	Черепахи	1073
Сиги	1147	Тихоокеанская (северная) мерлуза	702	Черная акула	93
Сильно копченая рыба	469	Тихоокеанская треска	700	Черная (пряморотая) акула, далатия	906
Сима	192	Тихоокеанский ключавч, грязный морской ерш	706	Черноперая акула	817
Синий марлин, атлантический голубой марлин	110	Тихоокеанский серый кит	701	Черный каменный окунь	91
Синяя зубатка, вдовица	113	Томкоды	1090	Черный конгрио	548
Скарловые, рыбы-попугай, попугаевые	719	Трепанг	1101	Черный палтус	430
Скат	1020	Треска	51, 212	Чертырехусый (морской) налим	831
Скат-кукушка, кукушкин скат	259	Треска по-польски	213	Четырехусый (морской) налим, мотелла	382
Скатовые, ромбовые скаты	958	Тресочка эсмарка	677	Чилийская (калифорнийская) пеламида	699
Скатообразные	794	Тригла, тригла-лира	753	Чилийская мерлуза	194
Скипджек, полосатый тунец, океанский бонито	962	Тропические скумбри	504	Ш	
Скорпеновые	891	Трупное окочение	824	Шагреньевый скат	927
Скумбручки	881	Тунцовые	1114	Шершавый спинорог	253
Скумбрия	606	Тунцовый салат	1115	Шилохвостые угри	974
Скумбрия распластанная по хребту	608	Тупорылая акула, акула-бык	167	Шипохвостый скат	1013
Слабо соленая икра	134	Тушка рыбы	472	Шотландская засоленная сельдь	892
Слабокопченая рыба	633	Тюлька, каспийская килька	543	Шпрот, килька	153
Слабосоленая рыба	632	Тюрбо, большой ромб	1116		
Слоновая кость	512	У		Щ	
Смолт, серебристый (молодой) лосось	969	Угорь в желе	520	Щетинкозубые	172
Снэк, барракута	63	Угревые, пресноводные угри	307	Щука	744
Соленая зернистая икра	736	Узкополосая макрель	919	Э	
Соленая неразделанная рыба	864	Уклейка	96	Экстракт ламинарии	574
Соленая рыба	863	Усатая акула-нянька, усатая (ковровая) акула	683	Экстракт перла	725
Соленая рыба в маринаде	735	Усатые киты	1138	Элопсовые; тарпоновые	1068
Соленая сухая рыба	540	Усатый кит	920		
Соленая треска	860	Устрица	663	Ю	
Солнечная рыба, обыкновенный красноперый опух, солнце-рыба	690	Устрицы	698	Южноавстралийский синеперый тунец, южный голубой тунец	990
Солнечниковые	524	Уха (густая похлебка из рыбы)	337	Южноафриканская (капская) мерлуза	177
Спаровые, морские караси	898	Ф		Южный кит	993
Спарус, аурата, дорада, золотистый спар	409	Фалада, камнеточеч	740		
Спермацет	1002	Филе копченой рыбы	127	Я	
Спинороговые	1104	Филе копченой сельди	129	Язь	500
Средиземноморский звездчатый скат	1032	Филе соленой трески	128	Японский морской судак	519
		Филе трески	125	Японский речной угорь	517
		Финвал	331, 840	Ящероголовые	594
		Финта	1121		

CROATIAN/CROATE

A		Fermentirani riblji umak,		Kanjci, kirmje serrano-alecgrim,	
Agar	5	fermentirani riblji sos	326	cherne	896
Alge morsko bilje	915	Filet	328	Kantar	92
Alginat	11			Kapica	69, 887
Ambra	14	G		Karas	258
Americka lojka	17	Garum	401	Kavijar	187
Antarkticki svjetlar	563	Gavun, zeleniš	966	Kiljka	543
Antibiotici	31	Gavuni, zeleniši	43	Kirnja	302, 463
Atlantska lojka, cepa	12	Gera, modrak	732	Kirnja glavulja	1172
		Glavoci	416	Kiselinom obradjena	
B		Glaziranje	414	riba marinada	4
Bakalar bez kože i kosti	125	Golub	305	Kit	431, 920, 1138
Bakalar, ugotica	212	Golub uhan	279, 613	Kit plavetni	840
Bakalareva jetrena pašteta	218	Grb, sjenka	620	Kit ubica	544
Bakalarevo jetreno uije	217	Grboglavka	795	Kobasica od mesa tunja	1113
Bakalarevo jetreno brašno	216	Grdobina	29	Kocke od mesa ribe	280
Balticka heringa	60	Grgec	729	Kokot letac	378
Barakuda škaram	64	Guanin	443	Kokot turcilm (lastavica)	40
Bežmek	1030	Guljenje ribe, skidanje		Koktel od mesa	
Biser	724	koze s ribe	961	školjkaša i rakova	903
Biserna esencija	725	Gusta juha od školjkasa	203	Kolaci od raka	242
Bizmark heringa	82			Komarca	409
Blok	100	H		Koncentrat otpadne vode	232
Blouter	97	Heitarausku	873	Koniski jezik	458
Blouter pasta	98	Hering u želeu,		Konzervirana riba,	
Bodecnjak mali, jauk	803	heringa u aspiku	479	riba u konzervi	176
Bodeljka, jaukavica,		Heringa siljena holandskim		Konzervirani rijecni rak	251
skropina	891	načinom	304	Konzervirani tunj – tunj u	
Bordorka	827	Heringa, sledy	477	konzervi	1093
Brašno dobiveno od		Heringa u kiselom umaku i		Kornjača morska, željva	1118
morskih alga	916	dotadcima	480	Kostorog, mihača	1104
Brašno od jastoga	248	Heringa u umaku od slacice	657	Kovac	524
Brgljun	674	Heringa u umaku od vina	481	Kozica	275, 752,
Brgljun, incun	20	Himera	198, 789		779, 946
Brzo smrznuta riba	930	Hladno dimljena riba	220	Kozica obicna	227
Bucanj	645	Hobotnica, tracan	687	Kozice	160, 229
Bukva	120	Hrana za životinje	30	Koža morskih sisavaca i riba	581
		Hujka	426, 868, 965	Koža morskog psa, šagrin	926
C		Hujke	263	Kraljevski rak	546
Cepurljica	531	I		Krilo ribe	1165
Cesljaca	784	Igla	664	Krkotajka	805
Cijela heringa obradjena		Iglica	399	Kronsardine	564
i pakovana u barilima	1037	Iglokajun, iglun	998	Kucica	439
Cijela riba	1162	Ikra	835	Kucica, kopancica	182
Cipli	654	Iverak	16, 756, 1184	Kuhana marinada	559
Crnilo glavnozaca	507	Iverak, jandroga	375	Kunjka	234
Crnoprugac, šarag	1144	Izmrješcena riba	1001	Kylmäsavustettu koljafilee	330
Crvene alge	797			L	
Crveni kavijar	800	J		Lagano dimljena riba	633
D		Jako hladno dimljena riba	469	Lagano obradjena riba,	
Dagnje	111, 656	Jako obradjena riba-jako		lagano solijena riba	587
Delikatesni proizvod	277	soljena ili dimljena riba	465	Lagano obradjena riba,	
Deverika	149	Jako soljena heringa	467	lagano soljena riba	632
Dimljena riba	967	Jako soljena riba	473	Laminarin	574
Dimljena riblja kobasica	364	Jako soljeni losos	468	Lastavica balavica, kokot	
Dimljeni losos	554	Jastog	246	balavica	1180
Divlja bilizma	765	Jeguija u želeu, jegulja		Lastavica barjaktarka, kokun	939
Drhtulja	309	u aspiku	520	Lastavica glavulja	1041
Dugoperajni tunj,		Jegulja	307, 318	Lastavica, lastavica prasica	447
bijeli tunj, šilac	8	Jegulja japanska	517	Lastavica-koste jaca,	
E		Jestiva kornjaca	1073	kokot krkaja	753
Ekstrakt juhe rakova	250	Jez	500	Lica modrulja	766
Epinephelus, kirmja,		Juha od rakova	249	Lignja, lignjun	1027
scorpeana, bodeljka	441	K		Lignjun, totan	379
F		Kamenica	226, 663, 698	Linjak	1071
Fastirica, palamida, polanda	45	Kamenica portugalska	112, 773	Liofilizacija	408
Fermentirana riblja pasta	325	Kanadska pastrva barjaktarica	157	Lipen	425
		Kanjac	223	List	230, 985
				List bradavkar	578

List piknjavac	1183	Osušena riba, dehidrirana riba	276	R	
List prugavac	1074	Otpadna riba	1099	Rablja pasta	348
Ljuskavke	898	Ozimica	496	Raccic svjetlar	562
Ljuskotrn	63, 975	P		Radijacija	509
Ikra, butarga	134	Pagar crvenac	238, 809	Rak	241
Lojka	1121	Paklara morska	904	Rak, obicna zakovica	228
Lojka, šcepa	925	Paklara rijecna	575	Rakovica	1007
Lokarda, plavica	200, 705	Palamida, pastrica istocna	694	Rarog, hlap	319, 595
Losos, salmon	47, 855	Papak, mušala	39	Rasplacena riba	1015
Lubin, smudut	67	Papalina	153, 1023	Rasplacena riba	
Luc	535, 593	Papigaca	719	vrste skuše	608
Iverak	270	Pas butor	1094	Raža	101, 712
M		Pas cukov, pas mekuš	971	Raža bjelica	1155
Macka padecka	89	Pas kostelj	733	Raža crnopjega	927
Macke	284	Pas modrulj	114, 1152	Raža crnopježica	1020
Mala ugotica	191	Pas sivonja	957	Raža kamenjarka	1075
Mamac od lososovih jaja	857	Pas trupan	167	Raža klinka, nosatica	598
Manic	168	Pas zvjezdaš	1012	Raža, pas glavonja	794, 958
Manic morski	621	Pasta incuna s maslacem,		Raža smedja	259
Manit	612	srdelna pasta s maslacem	22	Raža velika, volina	368
Manjic morski	590	Pasta incuna s uljem	23	Raža vijopruga	1122
Marinada	614	Pasta od školjkaša i rakova	936	Ražica blije dopjega	1032
Marlin	616, 1150	Pasterizirani zrnati kavijar	721	Ražopas, pasiraža	445
Masna riba	323	Pastirica	131	Resplacena riba	328
Matjes soljena heringa	617	Pastirica atlantska.	757	Riba kojoj je izvadjena utroba	449
Matulic	180	Pastruga	924	Riba kojoj je skinuta koza	959
Meso mladih kitova,		Pastrva	572, 791,	Riba obradjena solju	861, 863
morska govedina	897		912, 1109	Riba očišćena od kostiju	123
Mihaca	327	Pastrve, barjaktarica	190	Riba pila	882
Mlat, jaram	461	Pauk	1135	Riba pred mriještenjem	825
Mlijec crveni	671	Pauk bijeli	427	Riba soljena na brodu	862
Mlijec ikra	636	Pecena heringa	55	Riba sušena na suncu	1052
Mol	768	Pecena riba–riba s gradela	61	Riba sušena na zraku	1164
Morsk psi	817	Petrovo uho	2	Riba za vrijeme mriješćenja	997
Morska macka,		Petrovo uho, uho morski	696	Ribe uželeu, riblja hladetina	341
macka bjelica	586	Plat	1116	Riblja jetra	342
Morska macka,		Plavi kit	115, 331	Riblja jetrena pasta	344
macka mrkulja	577	Pliskavica, dupin	225	Riblja juha	359
Morske zmije	974	Pliskavica, dupin,		Riblja koža	358
Morske zvijezde	1029	pliskavica dobra	287	Riblja pita	349
Morski jež, jestivi	914	Pliskavica (vrst)	135	Riblja pulpa	357
Morski krastavas-trp	902	Plosnatica blijedica, plosnata,		Riblja ulja- riblji trani	347
Morski krapus (alge)	899	pataraca	885	Riblje brašno	345
Morski pas	929	Plotica morska	765	Riblje brašno iz bijele ribe	1148
Morski prasac	497	Poletuša	377	Riblje brašno od heringe	482
Moruna	72	Polu-soljena riba	457	Riblje brašno za ljudsku hranu,	
Moruna jesetra, keciga	1047	Poskok	881	riblji bjelancevinasti	
Morž	1132	Posoljena riba, insalana riba	848	koncentrat	339
Mrina	649	Potocni (rijecni)	252	Riblje jetreno ulje	343
Mrtvacka ukocenost	824	Potpuno riblje brašno	1163	Riblje kobasice	354
Mrvice od riba	338	Pratibrod, fanfan	746	Riblje ljepilo	340
Mršava riba	383	Prezerve u ulju	688	Riblje ljuške	355
Mršava riba, bijela riba	1146	Prešani kolac, ribljeg brašna	780	Riblje ulje od heringe	484
N		Pridnena riba	440	Riblji jezik	362
Nadomjestak za kavijar	188	Priljepak, lupar	588	Riblji kolac	336
O		Prosušena riba, sušena riba	294	Riblji odrezak, riblja porcija	350
Oblic	150	Prstac, kamenotoc	273	Riblji otpaci	363
Obradjena riba octom	1126	Pržena marinada (od heringe)		Riblji stearin	360
Obraljena riba uz dodatak		pečena marinada	147	Riblji valjušci	335
mirodija, posojena riba		(od heringe)		Rolmops	838
sa mirodijama	1004	Pržena marinada,		Rorog, hlap	675
Obrezana riba,		pecena marinada	146	Rumenac	716
postržižena riba	472	Pržena riba	386	Rumenac okan	94
Očišćena riba, dresirana riba	292	Psi, kostelj	284	S	
Odrezak	1034	Psina	607	Sabljan, igo	1065
Ogrc	1096	Psina atlanska, kucina	769	Salamura	151
Oguljeni suhi bakalari	960	Psina du gonasa, kucina	610	Salamurena riba	152
Ohladjena riba	196	Psina lisica	1079	Salata od heringe	485
Okatica veleljuska	820	Psina ljudozer	95	Salata od lososa	858
Okrugla riba	845	Psina zmijozuba, morski pas	872	Salpa	420
Orhani, gofi	1186	Psini golema	66	Sipa, sipica, bobica	269
Oslic	177, 194, 454, 994	Pucinka skakavica, lampuga	286	Sklat	28, 172
		Puzic morski	1166	Skoljke	202
		Pužić morski	730	Skuša	606

Slana heringa druge kvalitete	816	Š		Ugotica pucinska	116
Slana pasta od incuna	25	Šaran	183	Ugotica (sjeverna, atlanska)	762
Slani incún	511	Šiba žutulja, volina	1038	Ugotica srebrenka	955
Slonovaca morskih zivotinja	512	Škamp, norveški rak	676	Ujje kita	1137
Smedja alga laminaria	158	Škampi	888	Ukljeva	96
Smrznuta riba	392	Školjka	937	Ulje ulješure	1002
Smud	743	Štuka	744	Ulješura, ulješura glavata	1003
Solijeni losos, marinirani losos	738	T		V	
Soljena cljela riba	864	Tabinja	381	Ventreska	1125
Soljena heringa, marinirana heringa	737	Toplo dimljena masna papalina	542	Ventreska lososa	856
Soljena srdela, srdela soljena dalmatinskim ili grckim nacinom	781	Toplo dimljena riba	495	Vrana	1171
Soljenje ribe 'a carne'	181	Toplo marinirana riba	494	Vrana atlantska	59
Spuzvo	1017	Trani	1098	Vrsta crvene alge	299
Srcanka	211, 224	Trilja (prasicna), kokot	437	Vrsta kita	498
Srdela	174, 195, 745, 874	Trlja od kamena, trlja kamenjarka	1058	Vrsta lososa	199, 201
Srdela golema	410, 875	Trnobok, šnjur, šarun	492	Vrsta pacifickog lososa	219
Srdela pacificka	704	Trnobokar	254	Vrsta tunja	600
Srebrenica	38	Trup prugavac	962	Z	
Srednje soljena riba	622	Trup, rumbac	165, 387	Zelembac	594
Strijelka skakuša, plitica	108	Trnje, trnje odkamena	415	Zeleniši	954
Suhi bakalar	1040	Tuljan	905	Zmijicnjak	265
Suhi bakalar-bakalar	51	Tuni salata	1115	Zmijicnjak repaš	883
Suho soljena riba	297	Tunj crveni	107	Zmijicnjak repaš, sablja	391
Suho soljena heringa	298	Tunj, tunji, tuna	1114	Zracni mjehur	1063
Surimi	1057	U		Zubatač zubacic, rumeni	576
Sušena i soljena riba	295	Ugor	233	Ž	
Sušena srdela	321	Ugorova mater	365, 831, 1078	Želatina, hladetina	404
Svježa riba	384	Ugotica	452, 952, 1161	Živorodac	308
		Ugotica mala	774	Žutoperajni tunj	78
				Žutorepi tunj	1178

SERBIAN/SERBE

A		Delikatesi	277	Jegulja	307, 318
Agar	5	Deverika	149	Jegulja u aspiku	520
Agač, brancin, lubin	67	Dimljena haringa	97	Jesetra, moruna, kečiga	1047
Agun, gavun	43, 954, 966	Dimljena riba	967	Jestiva kornjača	1073
Ajkula	66	Dimljeni losos	554	Jestivo riblje brašno	339
Ajkula ljudožder	95	Drhtulja, trn, trnjevača	309	Jezerska pastrmka	572
Ajkula, morski pas	607, 929	Dugonosa raža	598	Jež	500
Alge	915	Dužičasta pastrmka	791		
Alginat	11			K	
Ambra	14	E		Kamenica, raža	1075
Američka lojka	17	Ekstrakt supe od jastoga	250	Kanj, kanjac	223
Antarktički kril	563			Kantar	92
Antibiotici	31	F		Kapica	69
Arbun, ribun, rumenac	94, 716	Fermentisana riblja pašteta	325	Kapica, srčanka	211, 224
Atlantska ajkula	769	Fermentisani riblji sos	326	Kapica svetog jakova	887
Atlantski losos	47	Filet	328	Karaš	258
		Finka, kirnja	302, 441	Kardinal	180
B		Foka	905	Kavijar	187
Bakalar	51			Kirnja	463, 1172
Bakalar bez kože i kostiju	125	G		Kit	431, 920, 1138
Bakalar, treska	212	Garum, sos od ribljih iznutrica	401	Kit ubica	544
Bakalareva jetrena pašteta	218	Gira oblica, menula	732	Kljunasti delfin	135
Bakalarevo jetreno brašno	216	Glavoč	416	Kobasice od tunjevine	1113
Bakalarevo jetreno ulje	217	Glaziranje	414	Kokot turčin	40
Baltička haringa	60	Gof, orhan	1186	Kokotić	447
Barakuda	64	Golub, kosir	305	Kokotić blijedac	805, 939
Barbun, trlja blatarica	415	Grb	620	Kokotić glavaš	1041
Barbun, trlja kamenarka	1058	Grbavi kit	498	Kokotić sivac	437, 531
Bela riba	1146	Grboglavka	795	Koktel od plodova mora	903
Bežmek	1030	Grdobina	29, 279	Komarča, lovrata	409
Bik-ajkula	872	Grgeč	729	Koncentrat tečnog	
Biser	724	Gruj, ugor	233	ribljeg otpada	232
Biserna esencija	725	Guanin	443	Kostelj, pena	284, 733
Bizmark haringa	82	Guljenje kože s ribe	961	Kostorog	1104
Blago dimljena riba	633	Gusta čorba od školjki	203	Kovač, petrova riba, šanpjer	524
Blago soljena riba	632	Gušteranka	594	Kozica	227, 229, 275, 752, 779, 946
Blekitek	116, 774			Kozice	160
Blok (smrznut)	100	H		Koža morskih sisara i riba	581
Brancin, agač, lubin	896	Halibut	458	Koža morskog psa	926
Brašno od bele ribe	1148	Haringa, sled	477	Kraba, rak	1007
Brašno od haringe	482	Haringa u aspiku	479	Kraljevski rak	546
Brašno od jastoga	248	Haringa u senfu	657	Kril	562
Brašno od morskih algi	916	Haringa u umaku od kisele		Krilo ribe	1165
Brgljun, brkljun	674	pavlake	480	Krljušt	355
Brgljun, incun, sardela	20	Haringa u umaku od vina	481	Kuvana marinada	559
Broj riba u 1 kg pecatura	239	Haringa usoljena na		Kvarnerski rak, norveški rak,	
Brzo smrznuta riba	930	holandski način	304	škamp	676
Bucanj	645	Hladno dimljena riba	220		
Bukva	120	Hlap, parog	319, 595, 675		
		Hobotnica	687	L	
C		Hrana za životinje	30	Laka obrada	587
Cela riba	1162	Hujka	263, 426,	Laminarin	574
Cipal	654		868, 965	Lampuga	225, 286
Crnoprugac, šarag	1144	I		Lastavica, kokotić balavac	753, 1180
Crvene alge	797	Igla, iglica, jaglica	399, 664	Lastavica, poletuša	377
Crveni kavijar	800	Ikra	134, 835	Lignja, liganj, kalamar	1027
Crveni losos	201	Integralno riblje brašno	1163	Lignjun, totanj	379
		Iverak	16, 270, 756	Linjak	1071
Č		Iverak, pašara	375, 1184	Liofilizacija	383, 408
Čekičarka	461	Izmešćena riba	1001	Lipljen	425
				List	230, 985, 1183
Ć		J		List prugavac	1074
Ćuftice od ribe	335	Jaka obrada	465	Ljuskotrn	63, 975
Ćuk, sklat, sokot	28	Jako dimljena riba	469	Lojka	12, 925, 1121
		Jako usoljena haringa	467	Lokarda, plavica	200, 705
D		Jako usoljena riba	473	Losos	855
Dagne	111, 656	Jako usoljeni losos	468	Losos u salamuri	738
Davolja raža	613	Japanska jegulja	517	Luc	535, 593
Dehidrirana riba, sušena riba	276	Jastog, langust	246	Luc, tunjica	131
Delfin	287			Lupar, prilepak	588

M

Mako ajkula	610
Mala ugotica	191
Mamac od lososovih jaja	857
Manic	308
Manitol	612
Manić, menka	168
Manić morski	590, 621
Marinirana riba, riba u marinadi	4
Marlin	616, 1150
Masna riba	323
Mastilo	507
Mačka crnouska	89
Meso mladih kitova, morska govedina	897
Mleč	636
Modra ajkula	114
Mol, pišmolj	1161
Mol-pišmoljčić, ugotica	768
Morska kornjača	1118
Morska mačka belica	586
Morska mačka mrkulja	577
Morska zvezda	1029
Morske zmije	974
Morski jež	914
Morski kokot	378
Morski krastavac	902
Morski kupus	899
Morski pacov	198, 789
Morsko uho, puzlatka	2
Morsko uho, puzlatka	696
Moruna	72
Morž	1132
Mrina, murina, žutošarka	649
Mrtvačka ukočenost	824
Mušula, mušul	39

O

Oblič glatki, rumbač, rumb glatki	150
Oblič, rumbač, buturac	1116
Obrezana riba	472
Ohladena riba	196
Okrugla riba	845
Orada, salpa, zlatica	420
Oslić	177, 194, 454, 952, 994
Ostriga	663
Ostriga, kamenica	226, 698
Ostriga portugalska	112, 773
Otpadna riba	1099
Očišćena riba	292

P

Pagar, parag	238, 809
Pahuljice od ribe	338
Paklara	575
Paklara morska	904
Palamida	694
Palamida, polanda	45
Papagajka	719
Papalina, saraga	153, 1023
Pas butor	1094
Pas mekaš, pena	971
Pasta od dimljene haringe	98
Pasta od inčuna	25
Pasta od inčuna s buterom	22
Pasta od inčuna s uljem	23
Pasterizovani zrnasti kavijar	721
Pastrmka	912, 1109
Pastruga	924
Patarača	885
Pauk	1135

Pauk, ranj	427
Pašteta od ribe	336
Pašteta od školjkaša i rakova	936
Pečena heringa	55
Pečena/pržena haringa	147
Pita od ribe	349
Plavi kit	115, 331, 840
Plotica morska, bramid	765
Polu usoljena riba	457
Porcija ribe	350
Potočna pastrmka; potočna zlatovčica	157
Potočni rak	252
Presovani kolač	780
Prezerve u ulju	688
Prstac, datul, datulja	273
Prugasta raža	1122
Pržena riba	386
Pržena riba u marinadi	146
Psina lisica	1079
Pužić morski	1166

R

Radijacija	509
Rak	228, 241
Raspolučena riba	1015
Raža	712, 794
Raža crnopjega	101, 927, 1020, 1032
Ražopas	445
Riba dna	440
Riba leptir	172
Riba obraena sirčetom	1126
Riba obraena solju	861
Riba obraena začinima	1004
Riba obražena solju	863
Riba očišćena od kostiju	123
Riba očišćena od kože	959
Riba očišćena od utrobe	449
Riba pred mrešćenjem, riba puna ikre	825
Riba raspolučena kao skuša	608
Riba sa roštija	61
Riba sečena na kocke	280
Riba soljena na brodu	862
Riba sušena na suncu	1052
Riba sušena na vazduhu	1164
Riba tokom mrešćenja	997
Riba u aspiku	341
Riba u konzervi	176
Riba u marinadi	614
Riba-testera	882
Riblja jetra, riblja džigerica	342
Riblja jetrena pašteta	344
Riblja koža	358
Riblja pašteta	348
Riblja pulpa	357
Riblja ulja	347
Riblja viršla	364
Riblja čorba	359
Riblje brašno	345
Riblje (jetreno) ulje	343
Riblje kobasice	354
Riblje ulje	1098
Ribljji jezik	362
Ribljji lepak	340
Ribljji otpaci	363
Ribljji stearin	360
Rolmops	838
Rumbac, trup	165, 387
Rumpac, trup	757

S

Sabljarka	1065
Salamura	151

Salamurena riba	152
Salata od haringe	485
Salata od lososa	858
Salata od tunjevine	1115
Sardina, srdela	174, 195
Sardina, srdela, sardela	745, 874
Sipa	269
Skuša	606
Slana haringa druge kategorije	816
Slani inčun	511
Slonovača morskih životinja	512
Smeda alga	158
Smrznuta riba	392
Smud	743
Soljena cela riba	864
Soljenje ribe 'a carne'	181
Srdela pacifička	704
Srebrnica	38
Srednje soljena riba	622
Stomak lososa	856
Strelka	108
Suho solijena riba	297
Suner	1017
Supa od jastoga	249
Supa od rečnog raka	251
Surimi	1057
Suvo usoljena haringa	298
Sušena riba	294
Sušena sardina	321
Sušeni bakalar	1040
Sušeni bakalar očišćen od kože	960
Sveža riba	384

Š

Šaran	183
Šestoškržni volonja	957
Škampi	888
Školjka	937
Školjke	202
Šnica	1034
Šnjur pratibrod	746
Šnjur, šarun, širun	492
Šnjurac	254
Štuka	744

T

Tabinja, grunjeva mati	381
Tigrasta ajkula	817
Toplo dimljena papalina	542
Toplo dimljena riba	495
Toplo marinirana riba	494
Trnobokan	514
Trup	962
Tuna dugoperka	8, 600
Tuna, tunj	107
Tunj, tuna	1114
Tunj u konzervi	1093

U

Ugorova majka	365, 831, 1078
Ugotica	762
Ugotica srebrenka	955
Ukljeva, skoranca	96
Ulje kita	1137
Ulje od haringe	484
Ulje ulješure	1002
Ulješura	1003
Usnjača	59
Usoljena haringa	617, 737
Usoljena riba	848
Usoljena sardina	781
Usoljena sušena riba	295
Uštipci od raka	242

V		Vrsta lososa	199	Zamena za kavijar	188
Vazdušni mehur	1063	Vrsta pacifičkog lososa	219	Zlatovčica	190
Velika bela ajkula	1152	Vrsta raže	259, 873	Zmijičnjak	265
Velika sardina	410, 875	Vrsta sardine	564	Zmijičnjak repaš	391, 883
Volak kvrgavi	730	Vrsta školjke	182, 234, 1096	Zubatac	576, 898
Volina balavica	1155	Vrsta školjkeusoljena		Ž	
Volina mrkulja	368, 958	haringa	439	Želatin, aspik	404
Vrana, pešac	1171			Žunj, žutulja	1038
Vrsta ajkule	497	Z		Žutoperajni tunj	78
Vrsta bakalara	452	Zambezi ajkula,		Žutorepi tunj	1178
Vrsta crvene alge	299	psina zmijozuba	167		

SPANISH/ESPAGNOL

A

Abadejo	762	Arenque seco salado	298	Camarón gamba	227
Abadejo de alasca	6	Arenque sin espinas	127	Camarón, quisquilla	
Aceite de arenque	484	Arenques en salsa de vino	481	langostino	779
Aceite de ballena	1137	Arete, escacho	805	Camarón (south america)	
Aceite de hígado de bacalao	217	Atún	1114	cangrejo de río	252
Aceite de hígado de halibut	459	Atún del sur	990	Cangrejo	241
Aceite de hígado de pescado	343	Atún (rojo)	107	Cangrejo azul	105
Aceite de pescado	347, 1098			Cangrejo de mar	228
Agar	5	B		Cangrejo dungeness	300
Aguacioso	965	Bacaladilla	116	Cangrejo ruso	546
Aguila de mar, chucho	305	Bacaladito	215	Capelan	178
Aguja	399, 664	Bacalao	51, 212	Caracol gris, caramujo	1096
Aguja de costa	1150	Bacalao de nueva zelanda	801	Caramel, chucla	732
Alacha	410, 875	Bacalao del pacifico	700	Carita	547
Albacora, atún blanco	8	Bacalao fuertemente salado	568	Carita, sierra	549
Albondiga de pescado	335	Bacalao salado amarillo	13	Carne con carne	181
Alburno	124	Bacalao salado y seco		Carne de atún en conserva	1093
Alga	913	sin la piel	960	Carocho	93, 906
Alga marina	433, 915	Bacalao sin espinas	125	Carpa	183
Alga parda	158, 538, 560	Bacoreta	593	Carpin	258
Alga roja	299, 797	Bacoreta oriental	535	Carragahen	508
Alginato	11	Balienu nudosa,		Carragahen, carragahenina	184
Aligote	49	ballena jorobada	498	Carrilleras de bacalao	213
Alitán, gata	577	Ballena	823	Castañeta, japuta,	
Almacenamiento frigorífico	221	Ballena blanca	73	palometa negra	765
Almeja	202	Ballena boba	920	Caviar	187
Almeja, almeja margarita	182	Ballena de risso	826	Caviar de salmón	800
Almeja de río	982	Ballena hocico de botella	136	Caviar escabechado	736
Almeja fina	439	Ballena pequeña	638	Caviar pasteurizado	721
Alosa	925	Ballenas	1138	Cazón, tolo	1094
Ambar gris	14	Barracuda, espeton	64	Cañabota	957
Anchoa, boquerón	20	Bejel	1180	Cebo de huevos de salmón	857
Anchoa del pacifico	674	Bellota de mar, percebe	62	Centolla	1007
Angelote	28	Berberecho, croque	211, 224	Cerdo marino	497
Anguila	307, 318, 517	Berberecho espinoso	1008	Chanquete	671
Anguila americana	15	Bermejuela, calandino,		Cherna	463, 1172
Anguilas en gelatina	520	pardilla	827	Chopa	92
Angula	312	Besugo americano	10	Cigala, maganto	676
Anjova	108	Bloques congelados	100	Cohombro de mar, trepang	902
Antibióticos	31	Bocina	1139	Cola de pescado	340,
Arapaima	34	Boga	120		510, 604
Araña escorpión	1135	Bogarrabella, goraz	94	Conchas, caparazones	937
Araña, escorpión	427	Bogavante	319	Conservación en cajas	139
Arbitán	621	Bogavante americano	675	Coquina	234
Arenque	477, 948	Bogavante, lubricante	595	Coral	235
Arenque a la gelatina	479	Bonito	45, 131	Corbina	256, 296,
Arenque a la mostaza	657	Bonito chileno	699		527, 620, 1134
Arenque ahumado y sin		Bonito pacifico	694	Coregono	1147
espinas	129	Borracho, perlon	437	Crema de anchoas	22
Arenque cocido	55	Breca	716	Criadillas	636
Arenque de lago	570	Briquetas de bacalao	214	Criodesección	383
Arenque del baltico	60	Brosmio	1119	Cuero	581
Arenque del pacifico	704	Brótola de fango, brótola		Culebra	974
Arenque descabezado en		de roca	381	Côngrio	233
salmuera	264	Buey	306		
Arenque en salmuera con		Bígaro	730, 1166	D	
especies	1005	C		Delfin	225
Arenque en slasa a la crema	480	Caballa	254,	Delfine	287
Arenque entero fuertemente			606, 1103	Desollar, despellejar	961
salado y ahumado	807	Caballa salada	133	Desperdicios de pescado	363
Arenque entero y salado	1037	Cabete	531	Doncella	263
Arenque escabechado	737, 987	Cabrilla	223	Dorado	409
Arenque fuertemente salado		Cachalote	1003	Durante la puesta	997
y med ahumado	949	Cacho, cachuelo	500	Dátil de mar	273
Arenque pequeño	1174	Cachucho	576		
Arenque rojo, ligeramente		Cailón marrajo	769	E	
ahumado	715	Calamar, lura	1027	Eglefino	452
Arenque salado	304	Calderón	747	Eglefino ahumado	330
Arenque salado a bordo	911	Camarón	275	Eglefino ahumado en caliente	968
				Emutido de pescado	354

Ensalada de arenques	485	J		Mollera moranella	820
Ensalada de atun	1115	Japuta, palometa negra,		Morena	649
Ensalada de cangrejo	561	castañeta	795	Morsa	1132
Ensalada de salmón	858	Jaquetón	1152	Musola	446, 971
Eperlános	966	Jibia globito, chopo	269	N	
Erizo de mar	914	Joven salmon	969	Narval	661
Escabeche	4, 316,	Jurel, chicharro	492	Navaja, longeirón, muergo	796
	614, 615	K		Numero de peces por kilo	239
Escabeche frito	147	Kipper	552	Nácar	652
Escamas de pescado	355	Krill	562	Nécora	1064
Escolar	975	Krill antartico	563	O	
Esencia de anchoas	24	L		Oreja de mar	2, 696
Esencia de perla	725	Lagarto	594	Ostión, ostra portuguesa	773
Espadarte, orca	544	Lamia	167	Ostra inglesa	663
Espadilla	391	Lamprea de mar	904	Ostra, ostión	698
Espadin	153, 1023	Lamprea de rio	575	Ostra (plana)	226
Espadines	542	Lampuga, dorado	286	Ostra virginiana	112
Espadines o arenques		Langosta	246	P	
anchoados	21	Langostino	1153	Palero, faneca plateada	
Esperma de ballena	1002	Lanzon, salton	868	carbonero	853
Esponja	1017	Lapa	588	Palometa	766
Espárido	898	lctiocola	329	Pampano	171, 765
Estearina de pescado	360	Lenguado	230	Paparda	881
Estomino	200, 705	Lenguado, soldado	985	Pargo	238, 809
Estrella de mar	1029	Lenguas de pescado	362	Pasta de anchoas	23
Esturión	72, 1047	Limanda, limanda nordica	270	Pasta de arenque ahumado	98
Extracto de almejas	204	Lisa, galupe, capiton, mujol	654	Pasta de higado de bacalao	218
Extracto de sopa de langosta	250	Listado, barrilete	962	Pasta de higado de pescado	344
F		Lluerna	939	Pasta de mariscos	936
Faneca	774	Lliseria, gallo	623	Pasta de pescado	348
Faneca noruega	677	Lobo	113, 1170	Pasta de pescado fermentado	325
Filete	328	Locha	806, 1149	Pasta fermentada de anchoas	25
Filete de bacalao salado		Lota, mollareta	1078	Pastel de pescado	336, 349
sin espinas	128	Lubina	67	Pastelillos de cangrejo	242
Filetes anchoados de espadin	33	Lucio	744	Pastinaca vela latina	1038
Filetes de arenque ahumado	555	M		Patas de cangrejo	244
Filetes de salmón con sal,		Madreperla	653	Patudo	78
azucar y especias	423	Manitol	612	Peces de fondo	440
Foca	311, 905	Manta	279, 613	Pejerrey, cabezuda	43
Focena	772	Maragota	59	Pejerrey, pez de plata	38
Fumados	321	Marfil	512	Pejerreye, abichon	954
G		Marlin	616, 998	Pepitona arca de noé	39
Gallineta nórdica	803	Marrajo	607, 610	Pequeña caballa	523
Galludo, mielga	284	Maruca	590	Pequeño eglefino	191
Gamba rosada	752	Materias primas, marinas y		Perca	729
Garneo	753	susderivados, destinados a		Peregrino	66
Gata	284	piensos	30	Perla	724
Gelatina	404	Mejillón	111, 656	Perro del norte, lobo	185
Glaseado	414	Melva	165, 387	Pesado de sección circular	845
Golayo	89	Mendo falsó lenguado	1169	Pescado abierto	293, 1015
Golleta	1074	Mendo limon	1167	Pescado ahumado	967
Gonadas	421	Mendo limón lengua lisa	584	Pescado ahumado en caliente	495
Guanina	443	Menhaden, lacha	626	Pescado ahumado en frío	220, 469
Guitarra	445	Merluza	194, 454	Pescado asado	61
Góbido	416	Merluza atlántica, merluza		Pescado congelado	392, 930
H		norteamericana	952	Pescado descabezado	472
Halibut del pacifico	703	Merluza azul	490	Pescado deshidratado	276
Halibut, fletan, hipogloso	458	Merluza del cabo	177	Pescado desollado	959
Harina de algas	916	Merluza pacífica		Pescado en conserva	176
Harina de arenque	482	norteamericana	702	Pescado en gelatina	341
Harina de higado de bacalao	216	Merluza sudamericana,		Pescado en verde	429
Harina de langosta	248	merluza argentina	994	Pescado en vinagre	1126
Harina de pescado	345,	Merlán, plegonero	1161	Pescado 'ensilado'	357
	1148, 1163	Mero	302	Pescado entero	1162
Harina de pescado para		Mero, cherna, cherne	441	Pescado entero salado	864
el consumo humano	339	Mero, cherne	896	Pescado escabathado	
Higado de pescado	342	Mielga, galludo	733	en caliente	494
Hipogloso negro	430	Migas (de tunidos)	630	Pescado eviscerado	449
Huevas	835	Mitad de pescado	328	Pescado fresco	384
I		Mojama	642	Pescado frito	386
Irradiación	509	Mollareta	365, 831	Pescado graso	323
		Mollera	768	Pescado ligeramente ahumado	633

Pescado magro	1146	Rata	1030	Sargo	1144
Pescado mezclado con sal seca	848	Raya	712, 794, 958	Semi-conserva en aceite	688
Pescado pasteurizado	720	Raya blanca	1155	Semi-conservas	921
Pescado refrigerado	196	Raya boca de rosa	101	Serrandell, peludiilla	885
Pescado salado	863	Raya cardadora	927	Serviola	1186
Pescado salado y seco	295	Raya de clavos, raya común	1075	Sierra	63
Pescado salazonado	861	Raya falsavela	873	Slmón	47
Pescado secado	294	Raya mosaica	1122	Solla	756
Pescado secado a pleno aire	1164	Raya noruega	368	Solubles de pescado	232
Pescado secado al sol	1052	Raya pintada	1020	Sopa de almejas	203
Pescado seco salado	297	Raya radiada, raya estrellada	1032	Sopa de cangrejos de río	251
Pescado semi-salado	457, 622	Raya santiaguesa	259	Sopa de eglefino	453
Pescado sin espinas	126	Reloj	692	Sopa de langosta	249
Pescado sobresalado	473	Rigidez post-mortal	824	Sopa de pescado	359
Pex tachuela	1012	Rocual, ballena de aleta	331	Sucedáneo de salmon	
Pez ballesta	253, 327, 1104	Rodaballo	1116	ahumado	918
Pez cinto	883	Rollmaps, filetes entrollados	838	Sucedáneos de caviar	188
Pez de san pedro	524	Roncador, burro	442	Super refrigeración	1054
Pez espada	1065	Rorcual, ballena azul	115	Surimi	1057
Pez espátula, sollo	710	Rorcuale	840	Sábalo	12
Pez luna	645	Rubio armado	40		
Pez martillo	461	Rubios	447	T	
Pez mular	135	Rémol	150	Tacos de pescado	361
Pez piloto	746	Róbalo, patagonico	829	Tambor	1183
Pez plano	369			Tarpón, pez lagarto	1068
Pez sable	265	S		Tasarte	757
Pez sierra	882	Sabalo americano	17	Tenca	1071
Pez toro	872	Sabalote	635	Tiburone	929
Pez volador	377	Saboga	1121	Tiburón boreal	432
Pez zorro	1079	Salado a bordo	99, 862	Tinta	507
Picón, raya picuda	598	Salazon ligera	587	Tintorera	114
Pieles de pescado	358	Salazonado en verde	540	Torta de pescado	780
Pilchard california	174	Salchichas ahumadas de atún	1112	Tortuga	1118
Pilchard chilena	195	Salchichas de atún	1113	Tortuga comestible	1073
Pinchagua	9	Salchichas de pescado		Tremielga	309
Pintarroja, gato marino	586	ahumado	364	Trepang	1101
Pión	426	Salema	420	Trocitos de filetes de arenque	478
Platija	375	Salmon ahumado	554	Trozos de filetes de kipper	
Platija americana	16	Salmon chinook	199	envasados	556
Porción de pescado	350	Salmon 'chum'	201	Trucha	912, 1109
Próximo a la puesta	825	Salmon 'coho'	219	Trucha arco iris	791
Pulpo	687	Salmon en salmuera	468	Trucha lacustre	572
		Salmon escabechado	738		
Q		Salmon joven	718	V	
Que ha realizado la puesta	1001	Salmon rosado	751	Vaca marina	901
Quimera	198	Salmonete	415	Vejiga natatoria	1063
Quimera, gato	789	Salmonete de roca	1058	Ventresca	1125
Quisquilla	160, 229	Salmuera	151	Ventresca de salmón salata	856
Quisquilla, camarón	946	Salmón	855, 980	Vieira	69
		Salpicón de pescado	353	Vieja	719
R		Salsa de criadillas de arenque	483	Vieria	887
Rabil	1178	Salsa de pescado fermentado	326	Visceras	448
Raja	1034	Salvelino	36, 190	Volador, tota	379
Rajas	842	Sardina, pilchard (los demás)	874	Volandeira	784
Rana	390	Sardina/pilchards	745		
Rape	29	Sardinas escabechadas	988	Z	
Rascacio, cabracho	891	Sardinas prensadas	781	Zifido	70

SWEDISH/SUÉDOIS

A		C		Fjärsing	427, 1135
Abborre	729	Chileansjovis	19	Flundrefisk, flatfisk,	
Abborrfisk, gös	743	Chilensk bonit	699	plattfisk	369
Agar, agar-agar	5	Chilesardin	195	Flygfisk större flygfisk	377
Alaskasej	6	Corvina africana	527	Flygsimpa	378
Albulider	124			Fläckig havkatt	1021
Alg	915	D		Fläckig judefisk	522
Algbröd	580	Danube	272	Fläckig rocka	1020
Alginat	11	Darrocka, elektriskrocka	309	Fläkt fisk	293, 1015
Amбра	14	Delfin	287	Flå	961
Amerikansk abborre	1181	Dentungor	34	Frostfisk, tomcod	1090
Amerikansk ansjovis	674	Djurföda	30	Fryslagring	221
Amerikansk bäckröding	157	Dolksvans	241	Fryst fisk	392
Amerikansk hummer	675	Drakhuvudfisk, blåkäft	891	Frystorkning	383
Amerikansk ål	15	Dubbelfilé, flundra	328	Fyrömmad skälånga	382
Amerikanskt ostron	112	Dubbelfilé sammanhängande i buken	608	Färsk fisk	384
Ansjo vis	21	Dvärgkasketot	585	Fösaltad fisk	152
Ansjo vis (fisk)	20			G	
Ansjo visextrakt	24	E		Gaffelbitar	397
Ansjo vispastej	25	Egentliga tandkarpar	545	Ganing, gälning,	
Antal fisk per kg	239	Elfenben	512	fullganing nypning	408
Antarktisk krill	563	Elopid	569	Gelatin	404
Antibiotika	31	Eulachonen	317	Glansfisk	690
Aptitsill (skinn-och benfri ansjovis)	33	Europeiskt ostron	226	Glasering	414
Arenque muito salgado e pouco fumado	949			Glasvar	623
Artificiellt torkad fisk	276	F		Glasål	312
Auxid	165, 387	Fatsaltad fisk, lakesaltad fisk	735	Glatthaj	971
		Femtömmad skärånga	365	Glyskolja	768
B		Fenknöt	1180	Gonader	421
Barracuda, pilgädda	64	Fenval	331, 840	Gravlax	423
Benad fisk	123	Feta fiskslag	323	Grindval	747
Benfri fisk	126	File	328	Croda	390
Benfri kipper	127	Fisk färdig för kokning eller stekning	292	Grunst	442
Benfri rökt sill	129	Fisk i gelé	341	Grå knivtandsål	933
Benfri salt torskfile	128	Fisk mjölad i salt	848	Gråhaj	167
Benfri saltorsk	125	Fiskavfall	363	Gråhaj, allmän sandhaj	872
Bengädda	399	Fiskblock	100	Gråhaj, bethaj, håstörje	1094
Berggylta	59	Fiskbullar	335	Grårocka	1013
Bergtunga, bergskädda	584	Fiskekaka	336	Gråval	701
Bergvar	1095	Fiskensilage	357	Grönlandsval, nordval	431
Björkna	1144	Fiskfjäll	355	Grönsaltad fisk	429
Bladtång	158, 538, 560, 899	Fiskflingor	338	Grönfisk	434
		Fiskinläggningar	277	Guanin	443
Bladtångmjöl	916	Fiskkorv	354	Guldbraxen	409
Blaggarnsrocka, vitrocka	932	Fisklever	342	Guldfisk	419
Blommrocka, fläckrocka	259	Fiskleverpastej	344	Guldmakrill	286
Bläck	507	Fisklevertran, fiskleverolja	343	Gulstrimmig mullus	1058
Bläckfisk, kalmar	1027	Fisklim	340	Gädda, gäddä, maskalungen	744
Bläckfisk, liten bläckfisk	269	Fiskmjöl (för djurföda)	345	Gökrocka	927
Blå havkatt	113	Fiskmjöl (för människoföda), fiskprotein-koncentrat	339		
Blåhaj	114	Fiskolja	347	H	
Blåkrabba	105	Fiskpaj	349	Haj	817, 929
Blålånga, birkelånga	109	Fiskpastej	348	Haj, pigghaj	284
Blåmussla	111, 656	Fiskpinnar	361	Hajrocka	445
Blåsfisk	782	Fiskportion	350	Halstrad fisk, grillad fisk	61
Blåtobis, vanlig tobis	965	Fiskpudding	352	Halvnäbb	455
Blåval	115	Fisksallad	353	Hammarhaj	461
Bonit	962	Fiskskinn	358	Harr	425
Borrmussla	740	Fisksoppa	359	Havsabborre	67, 223, 896
Bottenfisk	440	Fiskstearin	360	Havsabborre, grouper	441
Braxen	149	Fiskstuvning	337	Havsbraxen	765
Brokrocka	1122	Fisktungor	362	Havsgös	256, 296, 527, 620, 1134
Brugd	66	Fisktärningar	280		
Brunaktig, vitfläckig havsmus	793	Fismjöl av mager fisk, fiskmjöl av vitfisk	1148	Havskalt fiskar	1170
Bågfena, hundfisk	138	Fjällbrosme, paddtorsk	381	Havskattfiskar havskatt	185
Böckling	161	Fjärilsfisk	172	Havskräfta, kejsarhummer	676
				Havskräfta, scampi	888
				Havslax i olja	918
				Havsmus	198, 789

Havsnejonöga	904	Kolmule, blåvitling	116	Munruvare	1082
Havsrudda, sparid, fläckpagell	898	Krabba	241	Muråna	649
Havsrudda	92	Krabba, krabbtaska	306	Musselextrakt	204
Havsängel	28	Krabbkaka	242	Mört	827
Havsål	233	Krabbkött	243		
Havsöra	2, 696	Krill	562	N	
Hel fisk	1162	Kronsardiner	564	Narval	661
Helgefundreleverolja	459	Kryddasaltad fisk	1004	Navaga	1128
Helkonserv av fisk	176	Kryddsill	1005	Nejonöga, fldoknejonöga	575
Hjärtmussla	211, 224	Kräfter, flodkräfta (kräfter)	252	Nilfengädda	76
Horngädda, näbbgädda	399	Kräftsoppa	251	Nordhavsråka	275
Horngädda, näbbgädda	664	Kråshaj	388	Nordiska beryxen	799
Hummer	319, 595	Kummelsläktet, kummel	454	Nordkapare, biscayaval	673
Husbloss	510	Kungslax	199	Nors, amerikansk nors	966
Husen, hosblosstör, belugastör	72	Kyld fisk	196	Norsk fetsill (sommarkavlitet)	678
Huvudkapad fisk	472	Kylkonserver	921	Norsk slofetsill, norsk storsill	680
Huvudkapad sill	264	Kyllagrung	197	Näbbval	70
Huvudkapning och magdragnig	670	L		Näbbval, döglung, andval	136
Hällefundra, helgefundra	458	Labradorsaltning	568	O	
Håbrand, sillhaj	769	Lake	168	Ompackad sill	816
Häbrandshaj	607	Laminarin	574	Ostrimmig pelamid	757
Hägäl	89	Landsaltning	943	Ostron	663, 698
Häkäring	432	Languster	246	Oxgroda	166
Hårdrokt fisk	469	Langustmjöl	248	Oxögonfisk	120, 420
Hårdsaltad fisk	474	Langustsoppa	249		
Hårdsaltad lax	468	Langustsoppsextrakt	250	P	
Hårdsaltad och torkad fisk	465	Lax	47, 855	Packad och isad	
Härstjört	265	Laxsallad	858	i lådor ombord	139
Hårdsaltad fisk	473	Laxäggsagn	857	Pagell	49, 94
Hårdsaltad sill	467	Lekande fisk, lekfisk	997	Pansarmane	40
		Lekfisk	825	Papagojfish	719
I		Lerskädda, ler flundra, glipskädda	16	Pastöriserad fisk	720
Icke köns mogen sill	618	Lerskädda, lerflundra, glipskädda	756	Pastöriserad kaviar	721
Ictalurider, (kanalmal)	185	Lilla hällefundran, lilla helgefundran	430	Pelamida, ryggsstrimmig pelamid	131
Id	500	Limvattenkoncentrat	232	Pigghaj	733
Indianlax, sockeye	980	Ljusa rockan	101	Piggvar	1116
Industrifisk	506	Lodda	178	Pir	523
Irländsk moss	508	Lotsfisk	746	Pissala	755
Islandmussia, bollumssla	686	Lubb, brosm	1119	Planktonsik	763
J		Lufttorkad fisk	1164	Platt tarmtång	433
Japansk jättekraabba	546	Lutfisk	603	Plogjärnsrocka	598
Japansk lax	192	Lykftiskar	692	Polartorsk	761
Japansk ål	517	Lyrtknot	753	Pompano, taggmakrill, vanlig pompano, långfendad	
Japon sardalyasi	518	Lyrtorsk, bleka	762	pompano, gaffelmakrill	766
Jäst fiskpastej	325	Läder	581	Portugisiskt ostron	773
Jäst fisksås	326	Läppfiskar, gyltor berggytla, stensnultra	1171	Presskaka	780
Jättemanta, djävulsrocka	613	Lättrökt fisk	633	Prästfisk	43
K		Lättsaltad fisk	457, 587, 622	Puckellax	751
Kabeljo	51	Långa	590	Pärila	724
Kalifornisk kummel	702	Löja	96	Pärlemor	652
Kalifornisk sardin	174	M		Pärlessens	725
Kallrökt fisk	220	Mager fisk, vitfisk	1146	R	
Kallrökt kolja	330	Majfisk, stamsill, shad	925	Raka	779
Kammussia	69, 784, 887	Makrill	606	Rankfoting, havstulpan	62
Kanadagös	879	Makrillgädda	881	Rays havsbraxen	795
Kanadaröding	572	Makrillhaj	610	Regnbåge, regnbågslox	791
Karagenin	184	Mannitol	612	Regnbåge, regnbågslox, öring, strupsnitsöring	1109
Karp	183	Marinad	316, 615	Rens, inälvor	448
Kaskelottval, pottval, spermacetival	1003	Marinerad fisk	4, 614, 1126	Rensad fisk	449
Kaviar	188	Marinerad sill	1059	Rigor mortis, dödsstelhet	824
Keta	201	Marinerad stekt fisk	146	Ringbuk	910
Kipper	552	Marinerad stekt sill	147	Rocka	794, 958
Kipperfiléer	555	Marulk	29	Rollmops	838
Klorocka	1032	Matjessill	617	Rom	835
Klumpfisk	645	Menhaden	626	Rotskär	841
Knaggrocka	1075	Mjölke	636	Ruda	258
Knivmussia, skidmussla	796	Mjölkfisk	635	Rundfisk	845
Knorrhane, gnoding, knot	437	Mullus	415	Rundsaltad fisk, stupsaltad fisk	864
Knorrhane, knot	447	Multe, tunnkläppad multe, tjockkläppad multe	654	Rundsaltad sill, stupsaltad sill	1037
Knölval, puckelval	498			Ryggsstrimmig pelamid	45
Kolja	452				
Koljestuvning	453				

Rysk kaviar, svart rysk kaviar	187	Skäggtorsk	774	Tapesmusslor	182
Rysk stör, osetr	697	Skärlånga	831	Tarpon	1068
Råka	752, 946	Sköldpadda	1118	Tigerhaj	1080
Rävhaj	1079	Slätrocka	368	Tobis, djuptobis	868
Röd pagell	716	Slätval, glattval, rättval	823	Tobiskung	426
Rödalg	797	Slätvar	150	Tonfisk	535
Rödfisk, kungsfisk	803	Smolt	969	Tonfisk (röd tonfisk)	107
Rödthaj	284	Småfläckig rodhaj	586	Tonfisk tonfisk, tunnina	1114
Röding	36, 190	Småkolja	191	Tonfisksallad	1115
Rödknot	805	Småsill, småströmming	1174	Toppselmal	900
Rödsallat	299	Småtunga	1183	Torkad fisk, torrisk	294
Rödspätta, rödspotta	756	Smävar	681	Torkad saltad fisk	295
Rödtunga	1169	Småögd rocka	712	Torkat råkavfall	141
Rökt fisk	967	Smörbult	416	Torrisk, torkad fisk	1040
Rökt fiskkorv	364	Smörfisk	171, 471	Torrsaltad fisk	297
S		Smörfisk, fiatola	765	Torrsaltad sill	298
Saltad makrill av bostontyp	133	Snapperfisk	976	Torrsaltning i stapel	540
Saltad torsk	860	Snäcka	1096	Torsk, stillahavstorsk, uvak	212
Saltad torskfisk	863	Sockersaltad fisk	1050	Torsklevermjöl	216
Salted fisk	861	Solabbore	1053	Torskleverolja	217
Salted sill	737	Soltorkad fisk	1052	Torskleverpastej	218
Saltlake	151	Spansk och japansk makrill	200, 705	Tran	1098
Sandfisk	869	Sparid	809	Tretömmad skärlånga	1078
Sandmussla	202, 982	Spermacetiolja	1002	Trimning, putsning	1105
Sandräka, hästräka	160, 229	Spetsnosad rocka	1155	Trumfisk	87
Sandskädda	270	Spillånga	1006	Tryckarfisk, filfisk	327, 1104
Sardell	511	Spindelkrabba	1007	Trädfisk	1076
Sardin	874	Spjutfisk	616, 998, 1150	Tumlare	772
Sardiner	745	Springare, vanlig delfin	225	Tungevar	885
Segelfisk	852	Sprotten	542	Tungor	985
Sej, gräsej	853	Späckhuggare	544	Tunnina, östlig liten bonit	593
Sejval	920	St. persfisk	524	Tvärbandad knot	1041
Senapssill	657	Staksill	1121	Tängräka	227
Sexbågig kamtandhaj	957	Stamsill, majfisk	12	U	
Shad	17	Staplard saltfisk	1136	Ungstekt sill	55
Sik	1147	Stek, kotlett	1034	Utiekt fisk	1001
Sik, blåsik	777	Stekt fisk	386	V	
Sik, älvsik, näbbsik	496	Stillahavs-helgeflundra	703	Vaispäck	102
Siklöja	1124	Stillahavslax	219	Valar	1138
Sill	948	Stillahavssill	704	Valbiff, valkött	897
Sill i gele	479	Stillahavstorsk	700	Valolja	1137
Sill i sur gräddsås	480	Stingrocka	1038	Valross	1132
Sill i vinsås	481	Stirr	718	Valthornssnäcka	1139
Sill, strömming	477	Stjäntör sevruga	924	Varmmarinerad fisk	494
Sillmjöl	482	Stjärnkikare	1030	Varmrökt fisk	495
Sillmjölkesås	483	Stor vit haj	1152	Varmrökt koljafilé	968
Sillolja	484	Storfläckig rödhaj	577	Vatoz	873
Sillsallad	485	Strandkrabba	228	Venterflundra	1167
Silverfisk, silverfisk, guldlax	38	Strandsnäcka	730, 1166	Vikval, minkval	638
Silversidor, prästfisk, nordlig silversida, sydlig silversida	954	Strimming spjutfisk	1045	Vimma	1187
Silvertorsk, nordlig silvertorsk, sydlig silvertorsk	955	Strumpebandsfisk	391	Vingar (ex. rockvingar)	1165
Simbiåsa	1063	Strålkonservering	509	Vingsnäcka	231
Simkrabba	1064	Strömming	60	Vit tonfisk, albacora	8
Simpa, rötsimpa, ulk	894	Strösaltad sill	164	Vitabborre	1151
Sjurryg, stenbit, kvabbso	602	Stuvning i bulk	165	Vitling	1161
Sjöborre	914	Stuvning i hyllor	935	Vitlingyra	677
Sjögurka	902, 1101	Stör vanig stör, sterlett	1047	Vitnos	1143
Sjösaltad sill	304	Sugkarp vit sugkarp, buffelfisk	1049	Vitsiding	1154
Sjösalted fisk	862	Superkyllning	1054	Vitval, belugaval	73
Sjöstjärna, ormstjärna	1029	Surimi	1057	Vrakfisk	463
Sjötunga, äkta tunga	230	Sutare, lindare	1071	Vrakfisk, vrakabborre	1172
Skal	937	Svamp	1017	Vraklax	539
Skaldjurscocktail	903	Svart havsabborre	91	Å	
Skaldjurspastej	936	Svartabborre	84	Ål	307
Skaldjursoppa	83	Svärdfisk	1065	Ål, europeisk ål	318
Skarpsill, vassbuk	153, 1023	Sydkapare	993	Ål i gelé, inlagd ål	520
Skedstör	710	Säl	905	Åttaarms bläckfisk	687
Skinnfri fisk	959	Sågisk	882	Ö	
Skivsill	268, 478	T		Öresvin	135
Skrapfisk	1099	Tagghjärtmussla	1008	Öring	912
Skrubba, skrubbskädda, skrubbd-flundra, flundra	375	Taggmakrill	254, 492	Ömrocka, leopardrocka	305
		Taggmakrill, pompano	514		
		Tanglake, ålkusa	308		
		Tapesmussla	439		

TURKISH/TURC

A

Adi yunus	225
Afalina	135
Agar	5
Ahtapot	687
Ak balina	73
Ala balık	888
Alabalık (atlantik)	47
Alabalık türü	791
Alabalık	1109
Alabalık kaya	833
Alabalık salatası	858
Alabalık türü	272
Alalbalık türü	157
Alinik asit	11
Amber	14
Amerikansk sugkarp	787
Antibiyotikler	31
Ançuez	21
Asil hani	223
Asil pavurya, yengeç	306
Asitlerle oldurulmuş balık	4
Aterina, gümüs	954
Ayıklamak	1105
Ayna	1007
Ayıklanmış balık	449
Ayıklanmış ringa	264

B

Baharatla olgunlaşmış balık	1004
Baharatlı ringa	1005
Bakalyaro	51, 1161
Balanus	62
Balık turşusu	614
Balina yağı	1137
Balinalar	1138
Baltık ringası	60
Balık artıkları	363
Balık böreği	349
Balık derisi	358
Balık dili	362
Balık ezmesi	348
Balık karaciğer yağı (balık yağı)	343
Balık karaciğeri	342
Balık karaciğeri macunu	344
Balık keki	336
Balık köftesi	335
Balık porsiyonu	350
Balık pulu	355
Balık salatası	353
Balık sosisi	354
Balık stearini	360
Balık tutkallı	340
Balık unu	339, 345
Balık yağı	347
Balık çorbası	337, 359
Balıktan puding	352
Balığın sahilde isleme	943
Barbunya	808
Bağıraklar	448
Başı kesilmiş balık	472
Benekli kırlangıç	437
Berlâm	454
Bismark ringası	82
Boston uskumrusu	133
Buza koyma	139
Böcek	242, 246
Bütün balık	1162
Büyük camgöz	66
Büyük kaya balığı	416

C

Camgöz	77
Camgöz balığı	1094
Caça, palatika	1023
Civili köpek balığı	1012

Ç

Çapak, abdalca	1144
Çaça-platika	153
Çekiç	461
Çingene pavuryası	228
Çipra, çipura, çupura	799
Çipura	409
Çiroz	1040
Çivisiz kalkan, dişli kalkan	150
Çizgili mercan	896
Çok tuzlu balık	473
Çütre balığı	327, 1104

D

Deniz alası	912
Deniz anası	521
Deniz hiyarı	902
Deniz ineği	901
Deniz kalağı	696
Deniz kaplumbağası	1118
Deniz kedibalığı	900
Deniz kestanesi	914
Deniz kulağı	2
Deniz lahanası	899
Deniz salyangozu	910, 1166
Deniz yosunu	915
Deniz yosunu unu	916
Deniz ürünleri kokteyli	903
Derepisisi	375
Deri	581
Derin deniz karidesi	275
Derin dondurulmuş balık	930
Derisini yüzme	961
Destere balığı	882
Dikburun	610
Dikburun karkarias	769
Dikenliöksüz	40
Dil	230
Dil balığı	885
Dil balığı	578, 985, 1183
Domuz bağı	497
Dondurulmuş balık	196
Dondurup kurutma	383
Donmuş balık	392
Dülger balığı	524

E

Endüstriyel balık	506
-------------------	-----

F

Fener balığı	29
Fermente balık macunu	325
Fermente balık sosu	326
Fildişi	512
Fileto	328
Fin balinası	331
Firinda ringa	55
Fok	772
Fok, ayıbalığı	905
Folas	740
Folya, fulya	305

G

Gebe balık	825
Gelincik	365, 590, 621, 831

Gelincik balığı	1078
Glase	414
Gobene, tombile	387
Guanin	443
Gök balina	115
Göl ringası	570
Gümüs, aterina	43
Güneşte kurutulmuş balık	1052

H

Hafif füme balık	633
Hafif tuzlu balık	632
Hamsi	20
Hamsi esansi	24
Hamsi kremi	23
Hamsi macunu	25
Hamsi yağı	22
Hardal ringası	657
Havyar	187
Havyer benzerleri	188

I

Ignelivatoz	1038
Ince (kabuklu) midye	982
Inci	724
Inci balığı	96
İri yengeç kerevit	546
İrigöz sinagrit, sinarit	576
İrlanda yosunu	508
İrradiyasyon	509
İskarmoz	64
İskine	296
İskine, mavrusgil balığı	256
İskorpit hanisi	1172
İstakoz	319, 595, 675
İstakoz corbası	83
İstavrit	492
İstiridyeye	226, 698
İzgara balık	61
İzmarit	732
İğnelikeler	445

J

Japon levreği	519
Japon yılan balığı	517
Jelatin	404
Jelâtinli balık	341
Jöle içinde ringa	479

K

Kabuk	937
Kabuklu balık macunu	936
Kadife balığı, yeşil sazan	1071
Kahverengi alga	158
Kahverengi karides	160
Kalkan balığı	1116
Kanat	1165
Kara balık	1187
Karaca	697
Karagöz istavrit	513
Karides	229, 779, 946
Karides türü	1153
Karkarias	1152
Kaya istakozu	832
Kayış	263
Kaşalot	585
Kedi	284
Kedi balığı	577, 586
Kefal, has kefal, altınbaş kefal pulatarına	654

Kelebek balıkları	172	Morine kafası	213	Tane	239
Keler	28	Mürekkep	507	Tarak	784, 887
Kerevit	252	N		Tatlısu levregi	729
Kikla	59	Nefrops	676	Tatlı su midye türü	385
Kilangıç balığı	1180	O		Tavada balık kızartması	386
Kilçikli balık	123	Orfoz	441	Taze balık	384
Kilçiksiz balık	126	Orkinoz (ton)	107	Teke	227
Kilçiksiz morina	125	Orta tuzlu balık	622	Tekir	1058
Kilçiksiz tuzlu morina filatosu	128	Ö		Tekir, barbunya, nil barbunyası	415
Kırlangıç	531, 805	Öksüz	753	Teknede işleme	862
Kırmızı alga	797	P		Terbiye edilmiş balık	292
Kırmızı balık	803	Pala balığı	883	Tereyağı balığı	171
Kolyoz	200, 705	Palamut torik	45	Tıbbi baik yağı	217
Kolyoz balığı	996	Palamut-torik	131	Tirsi	12, 913
Konserve balık	176	Pamuk baleğ, canavar balk	114	Tirsi balığı, dişli tirsi	1121
Kum	868	Parçalanmış ringa	478	Ton	1093
Kum balığı	965	Pasifik berlamı	702	Ton balığı	1114
Kum bağı	426	Pasifik gri balinası	701	Ton pasturması	1113
Kupes, lopa	120	Pasifik morinası	700	Ton salatası	1115
Kurbağa	390	Pasifik ringası	704	Trakonya	427
Kurbağa balığı	1030	Pasifik uskumrusu	699	Trakonya, kumtrakonyas çarpan, varsam	1135
Kurbağa türü	166	Pastörize balık	720	Trançan	1108
Kurutulmuş balık	294	Pembe alabalık	751	Turna	734
Kutu sardalya	781	Pembe karides	752	Turna balığı	744
Köpek balığı türü	167	Pervane	645	Tuz	151
Köpek balığı	284	Pirzola	1034	Tuzla kurutulmuş balık	295
Köpek balığı	929, 971	Pisi balığı	270, 756	Tuzlanmış balık	861
Köpek balığı	446	Portekiz istiridyesi	773	Tuzlanmış balık	863
Köpek bağı	69	R		Tuzlu balık	152
Körfezde midye türü	446	Raža smedjana	873	Tuzlu kuru balık	297
Kılavuz balığı, malta palamutu	746	Ringa	477	Tuzlu kuru ringa	298
Kılkuyrak	265	Ringa (ekş i krema içinde)	480	Tütsü (füme) balık	967
Kilçığı alınmış balık filotosu	328	Ringa salatası	485	U	
Kırlangıç	939	Ringa unu	482	Uskumru	606
Kırlangıç	447	Ringa yağı	484	Uyuşturan, elektrik balığı	309
Kırmızı balık	258, 419	Rüzgarda kurutulmuş balık	1164	Uçan	378
Kırmızı fangri	810	S		Uçan balık	377
Kırmızı havayar	800	San agiz, işkine	620	V	
Kırmızı ringa	807	Sapan balığı	1079	Vantuzulu balığı	1049
Kızılöz, kızıl sazan	827	Sardalya	410, 874, 875	U	
Kuç balığı	1065	Sardalyo	745	Uçan kalamar	379
L		Sari hani orfoz	302	V	
Lakerda veya tuzlu balık	465	Sarıgöz	92	Vatoz	259, 368, 794, 927, 1020, 1032, 1075, 1122, 1155
Lekeli kedi balığı	89	Sarpan, çitari	420	Y	
Levrek	67, 907	San kuyrak	1186	Yanbani istiridye	663
Levrek, sudak	743	Sashimi	877	Yari tuzlu balık	457
Lipsoz, iskorpit	891	Sazan, adi pullu	183	Yarım ay	456
Iskaroz	719	Sağlan balık	997	Yassi balık	369
Lyce füme edilmiş balık	469	Sağlanmış balık	1001	Yayın, bıyıklı balık	185
Lâpin	1171	Sedef	652, 653	Yazili orkinos	535
Lübje, kalemarya	1027	Sert tuzlu ringa	467	Yazili orkinos	593
Lüfer	108	Sert tuzlu som iyice tuzlanmış som	468	Yağlı balık	323
M		Sirkeye yatırılmış balık	1126	Yağlı-sardalya	689
Madagöz mercan, kirma, mercan	716	Sivriburun vatoz	598	Yengeç eti	243
Mahmuzlu camgöz	733	Siyah tambur	87	Yengeç çağanoz pavurya	241
Marinitol	612	Som balığı	855	Yılan balığı	307
Marmir	974	Soğuk füme balık	220	Yılan balığı jölesi	520
Mavi deniz kedisi	113	Soğuk muhafaza	221	Ylanbalığı (amerika)	15
Mavi yengeç	105	Soğutulmuş muhafaza	197	Yunus	287
Mazak	1041	Susuz balık	276	Yuvarlak balık	845
Mercan	235	Sübye, sepya, mürekkep başı	269	Yuvarlak ringa	846
Mercan, kirma	238, 809	Sünger	1017	Yüzen kerevit	1064
Merina	649	Sıcak füme balık	495	Yüzülmüş balık	959
Mersin	924	Sıcak marinasyon	494	Yüzülmüş ringa	960
Mersin balığı kolan, şip, çuka	1047	Ş		Z	
Mersin morinası	72	Şarap soslu ringa	481	Zargana	399, 664
Mezgit	768	Şekerle olgunlaşmış balık	1050	Zurna	594, 708, 881
Mezgit, mezit	116	T			
Midye	656	Tahta balığı	149		
Midye suyu	204	Tahta balığı	1144		
Midye türü	202, 464				
Midye çorbasi	203				
Mıgri	231				
Mıgri	233				
Morina	212				

SCIENTIFIC NAMES/NOMS SCIENTIFIQUES

A					
Abramis brama	149	Aploclinotus grunniens	296, 934	Balaenoptera physalus	331, 840, 1138
Abramis spp.	149	Apogon imberbis	180	Balanus spp.	62
Abramis vimba	1187	Apogonidae	180	Balistes carolinensis or/ou	
Acanthocybium solanderi	1129	Apristurus brunneus	159	balistes capricus	1104
Achirus lineatus	589	Apsilus dentatus	976	Balistes punctatus	1104
Acipenser brevirostrum	1047	Arca barbata	39	Belone belone	399
Acipenser gueldenstaedtii	697, 1047	Arca noae	39	Bembros anatiostris	371
Acipenser medirostris	1047	Archosargus probatocephalus	934	Bembros gobioides	371
Acipenser nudiventris	1047	Archosargus rhomboidalis	898	Beryx decadactylus	799
Acipenser oxyrhynchus	1047	Arcidae	39	Beryx splendens or/ou	
Acipenser ruthenus	1047	Arctica islandica	686	beryx decadactylus	10
Acipenser stellatus	924, 1047	Arctoscopus japonicus	869	Blicca bjoerkna	1144
Acipenser sturio	1047	Argentina elongata	38	Boops boops	120
Acipenser transmontanus	1047	Argentina semifasciata		Boreogadus saida	212, 761
Acmea testudininalis	588	or/ou argentina kagoshimae	38	Brama brama or/ou	
Aequipecten gibbus	887	Argentina sialis	38	brama rayi	765, 795
Aetobatus narinari	305	Argentina silus	38	Brama japonica	765
Albulidae	124	Argentina sphyraena	38	Brevoortia patronus	626
Alburnus alburnus	96	Argentinidae	38	Brevoortia spp.	626
Aldrichetta forsteri	654, 1177	Argopecten irradians	887	Brevoortia tyrannus	626
Allocyttus spp.	90, 693	Argopecten irradians or/ou		Brosme brosme	1119
Allocyttus verrucosus	693	aequipecten irradians	69	Buccinum undatum	1139
Alloteuthis media	1027	Argyrosomus argentatus	1145	Buglossidium luteum	985, 1183
Alloteuthis subulata	1027	Argyrosomus argentatus or/ou		Busycon spp.	231
Allothunnus fallai	963	genyonemus lineatus	256	C	
Alopias vulpinus	1079	Argyrosomus hololepidotus	527	Callinectes sapidus	105
Alosa alosa	925	Argyrosomus hololepidotus		Callinectes sapidus	241
or/ou clupea alosa	12	or/ou sciaena antarctica	296	Callorhynchus callorhynchus	311
Alosa fallax fallax	925, 1121	Argyrosomus nibe	86	Callorhynchus milii	311
Alosa fallax nilotica	925	Argyrosomus regius	296, 620	Cambarus spp.	252
Alosa fallax nilotica or/ou		Arnoglossus laterna	885	Cancer borealis	241
alosa finta	1121	Arnoglossus thori	885	Cancer irroratus	241
Alosa pseudoharengus or/ou		Arrhamphus sclerolepis	455	Cancer magister	241, 300
pomolobus pseudoharengus	9	Arripis georgianus	48	Cancer pagurus	241, 306
Alosa sapidissima	17, 925	Arripis trutta	48, 528	Caprodon longimanus	750
Alutera schoepfi	327	Aspirigla obscura or/ou		Carangoides emburyi	1117
Alutera ventralis	327	chelidonichthys obscura	939	Carangoides gymnostethus	
Ambloplites rupestris	828	Aspitrigla cuculus or/ou		or/ou c. gymnostethoides	103
Amia calva	138	chelidonichthys cuculus	447	Caranx crysos	514
Ammodytes americanus	868	Aspitrigla cuculus or/ou		Caranx hippos	254, 514
Ammodytes dubius	868	chelidonichthys cuculus	805	Caranx sexfasciatus	1103
Ammodytes hexapterus	868	Aspitrigla obscura or/ou		Caranx spp.	514
Ammodytes marinus or/ou		chelidonichthys obscura	447	Carassius auratus	183, 419
ammodytes tobianus	965	Astacus astacus or/ou		Carassius carassius	183, 258
Ammodytes personatus	868	astacus fluviatilis	252	Carcharhinus brachyurus	155
Ammodytes tobianus or/ou		Astacus spp.	252	Carcharhinus leucas	167
ammodytes marinus	868	Asteroidea	1029	Carcharhinus limatus	95
Amusium balloti	887	Astroscopus guttatus	1030	Carcharhinus longimanus	1159
Anadara broughtoni - anadara		Atheresthes evermanni	42	Carcharhinus obscurus	303
subcrenata	39	Atheresthes stomias	41	Carcharodon carcharias	607, 1152
Anadara subcrenata	202	Atherina boyeri	43	Carcinus maenas	241
Anarhichas denticulatus	185	Atherina hepsetus	43	Carcinus maenas or/ou	
Anarhichas denticulatus		Atherina presbyter	43	carcinus mediterraneus	228
or/ou anarhichas latifrons	113	Atherina presbyter or/ou		Cardidae	211
Anarhichas lupus	185	atherina boyeri	954	Cardium aculeatum	211, 1008
Anarhichas minor	185, 1021	Atractoscion aequidens	403	Cardium corbis	211, 224
Anarhichas orientalis	185	Atrobucca nibe or/ou		Cardium echinatum	1008
Anarhichas spp.	185	argyrosomus nibe or/ou		Cardium edule or/ou	
Anchoa hepsetus	20	cheilotrema saturnum	256	cerastoderma edule	211, 224
Anchoa mitchilli	20	Auxis rochei	165	Cardium tuberculatum	211
Anchoa spp.	20	Auxis thazard	387	Caretta caretta	1118
Anguilla anguilla	307, 318	B		Carperea marginata	742
Anguilla australis	307	Bagre marinus	900	Carpiodes cyprinus	787, 1049
Anguilla dieffenbachii	307	Balaena glacialis australis	993	Catostomus commersoni	1049
Anguilla japonica	307, 517	Balaena mysticetus	431, 823	Caulolatilus cyanops	1083
Anguilla rostrata	15, 307	Balaenoptera acutorostrata	638, 1138	Caulolatilus microps	1083
Anguillidae	307	Balaenoptera borealis	920, 1138	Caulolatilus princeps	1083
Anisotremus virginicus	771	Balaenoptera edeni	920	Centroberyx affinis	804
Anoploploma fimbria	851	Balaenoptera musculus	115, 1138	Centrolophidae	171

Centropristis philadelphica	896	Crassostrea gigas	698	Epinephelus analogus	441
Centropristis striata	91, 896	Crassostrea virginica	112, 698	Epinephelus drummondhayi	441
Centroscyllium fabricii	284	Ctenolabrus rupestris	1171	Epinephelus flavolimbatus	441
Cephalorhynchus heavysidei	287	Cyclopterus lumpus	602	Epinephelus gigas or/ou	
Cetorhinidae	66	Cynoscion arenarius	1134	epinephelus guaza	302
Cetorhinus maximus	66	Cynoscion nebulosus	256, 1134	Epinephelus itajara	441
Chaetodipterus faber	995	Cynoscion nobilis	1134	Epinephelus itajara or/ou	
Chaetodipterus zonatus	995	Cynoscion regalis	1134, 1026	promicrops itajara	522
Chaetodontidae	172	Cyprinidae	183	Epinephelus morio	441
Chanidae	635	Cyprinodontidae	545	Epinephelus nigritus	441
Chanos chanos	635	Cyprinus carpio	183	Epinephelus niveatus	441
Charybdis spp.	241	Cypselurus spp.	377	Epinephelus striatus	441
Cheilodactylus gayi or/ou		Cyttus australis	950	Eretmochelys imbricata	1118
cheilodactylus macropterus	1066	Cyttus novaezealandiae	950	Erimacrus isenbeckii	241
Cheilodactylus spectabilis	651	Cyttus traversi	601	Eschrichtius glaucus	701, 1138
Cheilotrema saturnum	86			Esox americanus	
Chelidonichthys &		D		vermiculatus	744
petrygotrigla spp.	488	Dactyloptèridae	378	Esox lucius	744
Chelidonichthys kumu		Dalatias licha	906	Esox masquinongy	744
or/ou curripiscis kumu	805	Dasyatis akajei	1038	Esox niger	744
Chelonia mydas	1118	Dasyatis americana	1038	Ethmalosa fimbriata	130
Cherax destructor	252	Dasyatis breviceaudatus	1038	Etrumeus acuminatus	846
Cherax tenuimanus	252	Dasyatis centroura	1038	Etrumeus micropus	846
Chimaera monstrosa	198, 789	Dasyatis pastinaca	1038	Etrumeus teres or/ou	
Chionoecetes bairdii	241	Dasyatis thetidis	1038	etrumeus sardina	846
Chionoecetes opilio	241	Dasyatis violacea	1038	Euastacus armatus	252
Chionoecetes spp.	241	Decapterus macarellus	492	Eubalæna glacialis australis	823
Chionoecetes tanneri	241	Decapterus punctatus	492	Eubalæna glacialis glacialis	673, 823
Chlamydoselachus anguineus	388	Decapterus spp.	492	Eubalæna glacialis japonicus	823
Chlamys delicatula	784, 887	Delphinapterus leucas	73, 287	Eugomphodes taurus or/ou	
Chlamys islandica	887	Delphinidae delphinapteridae	287	odontaspis taurus	872
Chlamys opercularis	784, 887	Delphinus delphis delphis	225, 287	Euphausia superba	562
Chlamys varius	887	Dentex macrophthalmus	576	Euthynnus affinis	535,
Chondrus crispus	508	Dermochelys coriacea	1118		593, 1114
Chrysoblephus gibbeiceps	814	Dicentrarchus labrax	67, 896	Euthynnus alletteratus	1114
Chrysoblephus laticeps	839	Diplectrum formosum	896	Euthynnus alletteratus	
Chrysophrys major	810	Diplectrum formosum		or/ou e. quatripunctatus	593
Ciliata mustela or/ou		(family serranidae)	871	Euthynnus pelamis	1114
onos mustela	365	Diplodus sargus	1144	Euthynnus pelamis or/ou	
Cleisthenes pinetorum		Donax spp.	202	katsuwonus pelamis	962
herzensteini	983	Donax trunculus	234	Eutrigla gunardus or/ou	
Clupea harengus harengus	477	Donax variabilis	234	chelidonichthys gunardus	437
Clupea harengus pallasii	477, 704	Dorosoma cepedianum	412, 925	Eutrigla gunardus or/ou	
Clupea ilisha	487	Dorosoma petenense	925	chelidonichthys gunardus	447
Cnidoglanis macrocephalus	210			Evynnis spp.	255
Colistium nudipinnis	1116	E		Exocoetidae	377
Cololabis saira	708, 881	Echinorhinus brucus or/ou		Exocoetus obtusirostris	377
Conger conger	233	echinorhinus spinosus	1012	Exocoetus volitans	377
Conger oceanicus	233	Eisenia bicyclis	913		
Conger verreauxi	233	Eledone cirrosa	687		
Congridae	233	Eledone spp.	687		
Corbicula spp.	202	Eleginops maclovinus	829		
Coregonus albula	1124, 1147	Eleginus gracilis	212		
Coregonus altior	763	Eleginus gracilis (navaga)			
Coregonus artedii	570, 1147	or/ou gadus gracilis	1128		
Coregonus clupeiiformis	1147	Eleginus navaga	212		
Coregonus elegans	763	Eleginus navaga or/ou			
Coregonus hoyi	1147	gadus navaga	1128		
Coregonus lavaretus	777, 1147	Elops affinis	1068		
Coregonus oxyrhynchus	496, 1147	Elops saurus	569, 1068		
Coregonus pallasii	763, 1147	Emmelichthys nitidus	798		
Coridodax pullus	171	Enchelyopus cimbricus or/ou			
Coryphaena equisetis	286	onos cimbricus	382		
Coryphaena hippurus	286	Engaulis mordax	674		
Coryphaenidae	286	Engraulidae	20		
Coryphaenoides acrolepis or/ou		Engraulis australis	20		
coryphaenoides pectoralis	436	Engraulis encrasicolus	20		
Coryphaenoides rupestris	436	Engraulis japonica	20		
Cottus bairdi	894	Engraulis mordax	20		
Crangon crangon or/ou		Engraulis ringens	19, 20		
crangon vulgaris	160	Ensis directus	796		
Crangon franciscorum	946	Ensis siliqua	796		
Crangon nigricauda	946	Enteromorpha linza	433		
Crangon nigromaculata	946	Eopsetta grigorjewi	847		
Crangon septempinosus	946	Eopsetta jordani	731		
Crassostrea angulata	698, 773	Epigonus telescopus	180		
				Gaidropsarus vulgaris or/ou	
				onos tricirratu	1078
				Galathea spp.	1024
				Galeichthys felis	900
				Galeocерdo cuvieri	1080
				Galeorhinus capensis	986
				Galeorhinus galeus	1094
				Galeorhinus galeus or/ou	
				galeorhinus australis	890
				Galeorhinus galeus or/ou	
				galeorhinus zyopterus	986
				Galeus melastomus	284
				Galeus melastomus or/ou	
				pristiurus melanostomus	89
				Geniagnus monopterygius	1030
				Genyonemus lineatus	1145

Merlangius merlangus	1161	Mycteroperca phenex	441	P	
Merluccius albidus	454	Mycteroperca venenosa	441	Pagellus acarne	49
Merluccius australis	454	Mylio macrocephalus	92	Pagellus bogaraveo or/ou	
Merluccius bilinearis	454, 952	Myliobatidae	305	pagellus centrodontus	94
Merluccius capensis	177, 454	Myliobatis aquila	305	Pagellus bogaraveo/pagellus	
Merluccius gayi	194, 454	Myliobatis freminvillei	305	centrodontus	898
Merluccius hubbsi	454, 994	Myliobatis goodii	305	Pagellus erythrinus	716
Merluccius paradoxus	177, 454	Myliobatis tenuicanadatus	305	Pagrus pagrus or/ou	
Merluccius polli	454	Myoxocephalus		sparus pagrus	809
Merluccius polylepis	454	octodecemspinus	894	Palaemon serratus	779
Merluccius productus	454, 702	Myoxocephalus scorpius	894	Palaemon serratus or/ou	
Merluccius senegalensis	454	Mytilidae	656	leander serratus	227
Microchirus ocellatus	985	Mytilus californianus	656	Palaemonetes vulgaris	946
Microchirus theophila or/ou		Mytilus edulis	111, 656	Palinurus mauretanicus	246
quenselia azeiva	985	Mytilus galloprovincialis	656	Palinurus spp.	246
Microchirus variegatus	985, 1074	Mytilus planulatus	656	Palinurus vulgaris	246
Microgadus proximus	1090	Mytilus smaragdinus	435, 656	Palometa similina	766
Microgadus tomcod	1090			Panaeus canaliculatus	160
Micromesistius australis	116, 991	N		Panaeus plebejus	779
Micromesistius poutassou		Narcine brasiliensis	309	Pandalopsis dispar or/ou	
or/ou gadus poutassou	116	Naucrates ductor	746	pandalus dispar	946
Micromesistius poutassou or/ou		Naucrates indicus	746	Pandalus borealis	275, 752, 779
gadus poutassou	775	Negaprion brevirostris	583	Pandalus goniurus	946
Micropogon undulatus	46, 256	Nemadactylus douglasi	651	Pandalus hypsinotus	946
Microstomus achne	964	Nemadactylus macropterus	651	Pandalus jordani	752
Microstomus kitt	584	Neocyttus rhomboidalis	693	Pandalus montagui	752
Mobula hypostoma	613	Neomeris phocaenoides	505	Pandalus platyceros	946
Mobula mobular	613	Nephrops norvegicus	676	Panaeus monodon	779
Mobulidae	613	Neptunus spp.	241	Panulirus argus	246
Modiolus barbatus	656	Nibea mitsukurii or/ou		Panulirus interruptus	246
Modiolus modiolus	656	miichthys imbricatus	668	Panulirus longipes cygnus	246
Mola mola	645	Notohaliotis ruber	2	Panulirus ornatus	246
Molidae	645	Nototodar sloani or/ou		Panulirus spp.	246
Molva dypterygia macrophthalma	621	notodarus gouldi	1027	Panulirus versicolor	246
Molva dypterygia or/ou				Paphies australis	754
molva byrkelange	109	O		Paphies ventricosa	1087
Molva spp.	590	Octopus dofleinni or/ou		Paralabrax clathratus	896
Monacanthus cirrhifer	327	octopus punctatus	687	Paralabrax nebulifer	896
Monacanthus tuckeri	327	Octopus macropus	687	Paralichthys albigutta	376
Monodon monoceros	661	Octopus maorum	687	Paralichthys dentatus	376, 1051
Monodonta turbinata	1096	Octopus vulgaris	687	Paralichthys lethostigma	376
Mora moro	274, 820	Octopus spp.	687	Paralichthys oblongus	376
Morone americana or/ou		Ocyurus chrysurus	976	Paralichthys olivaceus	68, 376
morone americanus	896	Odacidae	171	Paralichthys sagax	173
Morone americanus	1151	Ommastrephes bartrami	1027	Paralichthys spp.	376
Morone chrysops	896, 1142	Oncorhynchus gorbuscha	751, 855	Paralithodes camchatica	546
Morone mississippiensis	896	Oncorhynchus keta	201, 855	Paralithodes camchaticus	241
Morone saxatilis	896, 1044	Oncorhynchus kisutch	219, 855	Paralonchurus peruanus	256
Mugil cephalus	654	Oncorhynchus masou	192	Parika scaber	253
Mugil curema or/ou mugil		Oncorhynchus masu or/ou		Parophrys vetulus	314
gaimardiana	654	oncorhynchus masou	855	Pecten aequisulcatus	69
Mugil georgii	654	Oncorhynchus nerka	855, 980	Pecten aequisuleatus	887
Mugilidae	654	Oncorhynchus tshawytscha	199, 788,	Pecten jacobaeus	887
Mullidae	415		855	Pecten laqueatus	69, 887
Mulloidichthys martinicus	415	Ophidiidae	263	Pecten magellanicus or/ou	
Mulls barbatus	415	Ophiodon elongatus	434, 591	placopecten magellanicus	887
Mullus auratus	415	Ophiuroidea	1029	Pecten maximum	887
Mullus surmuletus	415, 1058	Opisthonema libertate	1077	Pecten meridionalis	887
Muraena helena	649	Opisthonema oglinum	1077	Pecten novaezelandiae	887
Muraenesox cinereus	933	Orcinus orca or/ou orca gladiator	544	Pecten spp.	69
Muraenidae	649	Orcynopsis unicolor	757	Pecten varius	887
Mustelus asterias or/ou		Orthopristis chrysoptera	741	Pecten yessoensis	887
mustelus vulgaris or/ou		Osmerus dentex	966	Pegusa lascaris or/ou	
mustelusstellatus	971	Osmerus eperlanus	966	solea lascaris	578
Mustelus californicus	971	Osmerus eperlanus mordax	966	Penaeus brasiliensis	946
Mustelus canis	971	Osphronemus goramy	422	Penaeus brevirostris	752
Mustelus lenticulatus	446, 821	Osteoglossidae	34	Penaeus californiensis	160
Mustelus mustelus	971	Ostrea chilensis	698	Penaeus duorarum	752
Mustelus spp.	284	Ostrea edulis	226, 698	Penaeus esculentus	779
Mustelus spp. mustelus		Ostrea laperousei	698	Penaeus indicus	779
antarcticus	446	Ostrea lurida	698	Penaeus japonicus	779
Mya arenaria.	202	Ostrea lutaria	698	Penaeus kerathurus or/ou	
Mya arenaria	982	Ostreidae	698	penaeus caramote	779
Mycteroperca bonaci	441	Ovalipes catharus	1064	Penaeus merguensis	779
Mycteroperca microlepis	441	Oxynotus centrina	497	Penaeus occidentalis	1153

Penaeus schmitti	1153	Pomoxis spp.	245	Rhodymenia palmata	299
Penaeus semisulcatus	779	Portunus pelagicus	241	Rhombosolea leporina	1175
Penaeus setiferus	1153	Portunus puber or/ou		Rhombosolea tapirina	428
Penaeus stylirostris	946	liocarcinus puber	241, 1064	Rhopilema spp. rhopilema	
Pentacerothidae	117	Priacanthidae	77	esculenta	521
Peprilus paru or/ou		Prionace glauca	114	Rocuss interrupta	896
peprilus alepidotus	471	Pristis antiquorum or/ou		Rossia macrosoma	269
Peprilus spp.	471	pristis microdon or/ou		Rutilus rutilus	827
Peprilus triacanthus	171	pristis perotteti	882		
Perca flavescens	729, 1181	Pristis pectinata	882	S	
Perca fluviatilis	729	Prognichthys spp.	377	Saccostrea commercialis	698
Percophidae	371	Prolatilus jugularis	1083	Saccostrea glomerata	698
Peristedion cataphractum	40	Prosopium quadrilaterale	627	Salmo aguabonita	1109
Perna canaliculus	435, 656	Protothaca staminea or/ou		Salmo clarki	1109
Petella caerulea	588	paphia staminea.	202	Salmo gairdnerii or/ou	
Petromyzon marinus	575, 904	Protothaca thaca	202	salmo irideus	791, 1109
Petromyzontidae	575	Protothaca thaca or/ou		Salmo gilae	1109
Petrus rupestris	812	mesodesma donacium	464	Salmo salar	47, 855
Phocaena phocaena	772	Psenopsis anomala	171	Salmo trutta	912
Phomolobus pseudoharengus		Psetta maxima	1116	Salmo trutta	1109
or/ou alosa pseudoharengus	925	Pseudocaranx dentex	1103	Salvelinus alpinus	36, 190
Phrynorhombus norvegicus	681	Pseudocyttus maculatus	693	Salvelinus fontinalis	157, 190
Physeter catodon	1138	Pseudopentaceros richardsoni	727	Salvelinus malmu	190, 285
Physeter macrocephalus		Pseudopentaceros wheeleri or/ou		Salvelinus namaycush	190, 572
or/ou physeter catodon	1003	pseudopentaceros pectoralis	727	Salvelinus spp.	190
Pimelometopon darwini or/ou		Pseudophycis bachus	801	Salvelinus willoughbii	190
semicossyphus darwini	1171	Pseudopleuronectes americanus	1167	Sarda chiliensis	131
Pimelometopon pulchrum	934	Pseudosciaena manchurica	256, 1176	Sarda chiliensis chiliensis	699
Pinctada martensii	653	Pseudupeneus maculatus	415	Sarda chiliensis lineolata	699
Pinctada maxima or/ou		Pseudupeneus prayensis	415	Sarda orientalis	131, 694
pinctada margaritifera	653	Pteromylaeus bovinus	305	Sarda sarda	45, 131
Plagiogeneion rubiginosus	849	Pterygotrigla picta	1019	Sarda spp	131
Platichthys flesus	375	Pterygotrigla polyommata	579	Sardina pilchardus	745, 874
Platichthys stellatus	1031	Ptychocheilus grandis	1025	Sardinella albella or/ou	
Platinopecten caurinus	887	Ptychocheilus oregonensis	1025	sardinella perforata	875
Platycephalidae	371			Sardinella anchovia	875
Platycephalus indicus	371	R		Sardinella aurovita	410, 875
Plebidonax deltoides	754	Rachycentron canadum	209	Sardinella fimbriata	875
Plecoglossus altivelis	50	Raia spinicauda	1013	Sardinella longiceps	689, 875
Plectroplites ambiguus	729	Raja alba	1155	Sardinops caerulea	745
Pleoticus robusta or/ou		Raja asterias or/ou raja punctata	1032	Sardinops caerulea	174
hymenopenaetus robustus	946	Raja batis or/ou raja		Sardinops caerulea	745, 874
Pleurogrammus azonus	44	macrorhynchus	368	Sardinops melanosticta	739, 745, 874
Pleurogrammus monopterygius	44	Raja binoculata	79	Sardinops neopilchardus	745, 989
Pleuronectes platessa	756	Raja brachyura	101	Sardinops ocellata	195, 745, 874
Pleuronectes quadrituberculatus	756	Raja circularis	873	Sardinops sagax	493
Pleuronectidae	870	Raja clavata	1075	Sargassum nerve	296
Pleuronichthys cornutus	389	Raja erinacea	592	Sarinops melanosticta	518
Pogonias cromis	87, 296	Raja fullonica	927	Sarpa salpa	420
Pogonichthys macrolepidotus	1016	Raja innominata	972	Saxidomus giganteus	202
Pollachius pollachius or/ou		Raja lintea	932	Saxidomus nuttalli or/ou	
gadus pollachius	762	Raja microcellata	712	venus mortoni	202, 464
Pollachius virens	853	Raja montagui	1020	Scatophagidae	171
Pollicipes cornucopia	62	Raja naevus	259	Schismotis laevigata	2
Polydactylus approximans	1076	Raja nasuta	843	Sciaena antarctica	296
Polydactylus octonemus	1076	Raja ocellata	1168	Sciaena gilberti	296
Polydactylus quadrifilis	1076	Raja oxyrinchus	598	Sciaenidae	296
Polyodon spathula	710	Raja rosispinis	372	Sciaenops ocellatus	296, 802
Polyprion americanus	896, 1172	Raja stellulata	1033	Scomber australasicus	606
Polyprion moeone	1172	Raja undulata	1122	Scomber japonicus	200, 606, 705
Polyprion oxygeneios	463, 1172	Rana catebeiana	166	Scomber scombrus	606
Polypterus bichii	76	Raniceps raninus	381	Scomber spp. or/ou	
Polypus hongkongensis	687	Ranidae	390	pneumatophorus spp.	606
Polypus spp.	687	Rastrelliger brachysoma	504	Scomberesox saurus	881
Polysteganus undulosus	922	Rastrelliger spp.	504	Scomberomorus commersoni	919
Pomatomidae	108	Regalecus glesne	684	Scomberomorus cavalla	547, 549
Pomatomus saltator	108	Reinhardtius hippoglossoides	430	Scomberomorus commersoni	549
Pomatomus saltatrix or/ou		Rexea solandri	405	Scomberomorus concolor	549
p. saltator	108	Reya prometheoides or/ou		Scomberomorus guttatus	549
Pomolobus aestivalis or/ou		jordanida solandrii	992	Scomberomorus maculatus	549
alosa aestivalis	925	Rhabdosargus globiceps	1158	Scomberomorus niphonius	549
Pomolobus mediocris or/ou		Rhinobatidae	445	Scomberomorus queenslandicus	549
alosa mediocris	925	Rhinobatus lentiginosus	445	Scomberomorus regalis	549
Pomoxis annularis	245	Rhizoprionodon longurio	931	Scomberomorus semifasciatus	549
Pomoxis nigromaculatus	245	Rhizoprionodon terraenovae	931	Scomberomorus sierra	549

Scomberomorus spp. or/ou cybium spp.	549	Squatina nebulosa or/ou squatina japonica	28	Todarodes sagittatus	379, 1027
Scomberomorus tritor	549	Squatina squatina or/ou squatina angelus	28	Todaropsis eblanae	1027
Scophthalmus rhomus	150	Squatinidae	28	Torpedinidae	309
Scorpaena atlantica	891	Stenodus leucichthys nelma	502	Torpedo californica	309
Scorpaena guttata	891	Stenotomus chrysops	895	Torpedo marmorata	309
Scorpaena porcus	891	Stereolepis gigas	407, 896	Torpedo nobiliana	309
Scorpaena scrofa	891	Stizostedion canadense	743, 879	Torpedo torpede or/ou torpede ocellata or/ou torpede narke	309
Scorpaenichthys marmoratus	894	Stizostedion lucioperca	743	Trachichthyidae	844
Scorpius aequipinnis	456	Stizostedion vitreum glaucum	743	Trachinotus carolinus	766
Scyliorhinus caniculus	284, 586	Stizostedion vitreum vitreum	743, 1131	Trachinotus falcatus	766
Scyliorhinus retifer	284	Stomateus fiatola	765	Trachinotus ovatus or/ou trachinotus glaucus	766
Scyliorhinus stellaris	284, 577	Stromateidae	171	Trachinus draco	427
Scylla serrata	241	Stromateus cinereus	765	Trachurus declivis	492
Sebastes alutus	706	Stromateus niger	765	Trachurus japonicus	492
Sebastichthys capensis	515	Strombus spp.	231	Trachurus mediterraneus	492
Sebastolobus macrochir	541	Synodontidae	594	Trachurus picturatus	492
Selene setapinnis or/ou vomer setapinnis	648	T		Trachurus spp.	492
Selenotoca multifasciata	171	Taius tumifrons	1182	Trachurus symmetricus	492
Semicossyphus pulcher or/ou pimelometopon pulchrum	1171	Tapes aureus	182	Trachurus trachurus	492
Sepia officinalis	269	Tapes decussatus	182	Trichiurus lepturus	265
Sepia spp.	269	Tapes decussatus or/ou venerupis decussatus	439	Trichiurus nitens	265
Sepiola rondeleti	269	Tapes japonica or/ou tapes variegata	182	Trichodon trichodon	869
Sepiola spp.	269	Tapes or/ou venerupis spp.	182	Trigla lucerna	1180
Sepioteuthis australis or/ou sepioteuthis bilineata	1027	Tapes virginea	182	Trigla lucerna	447
Seriola dorsalis	1186	Taractichthys longipinnis or/ou taractes longipinnis	765	Trigla lyra	447, 753
Seriola dumerili	1186	Tarpon atlanticus or/ou megalops atlantica	1068	Trigla spp.	447
Seriola grandis	1185	Tautoga onitis	1070, 1171	Trigloporus lastoviza or/ou chelidonichthys lastoviza	447, 1041
Seriola hippos	1186	Tautogolabrus abspersus	1171	Trinectes maculatus	489
Seriola lalandi	1186	Tautogolabrus adspersus	261	Trisopterus esmarkii	677
Seriola quinqueradiata	1186	Tetraodontidae and/et aluteridae	582	Trisopterus luscus or/ou gadus luscus	774
Seriola spp.	514	Tetrapturus albidus	616, 1150	Trisopterus minutus capelanus	212, 768
Seriola zouata	1186	Tetrapturus angustirostris	998	Trisopterus minutus minutus	768
Serirolella brama	1133	Tetrapturus audax	616, 1045	Trochus niloticus	1107
Serirolella caerulea	1133	Tetrapturus pfluegeri	998	Turbo cornutus	1096
Serirolella punctata	1133	Tetrapturus spp.	80, 616	Tursiops truncatus	135, 287
Serirolella violacea or/ou neptomenus crassus	766	Thaleichthys pacificus	317	U	
Serirolella spp.	514	Theragra chalcogramma	6	Umbrina canariensis	256
Seriphus politus	785	Thomboplites aurorbens	976	Umbrina cirrosa	256
Serranus cabrilla	223, 896	Thunnus alalunga	1114	Umbrina roncador	256
Sicyonia brevirostris	946	Thunnus alalunga or/ou germo alalunga	8	Upeneichthys porosus or/ou upeneichthys lineatus	415
Siliqua patula	796	Thunnus albacares or/ou neothunnus albacares	1178	Upeneus parvus	415
Solea lascaris	985	Thunnus albacares or/ou thunnus zacalles	1114	Urolophus halleri	1038
Solea vulgaris vulgaris or/ou solea solea	230, 985	Thunnus maccoyii	990, 1114	Urophycis blennoides or/ou phycis blennoides	381
Solegnathus spinosissimus	1011	Thunnus obesus	1114	Urophycis chuss	454, 806
Solen ensis or/ou ensis ensis	796	Thunnus obesus or/ou parathunnus obesus	78	Urophycis tenuis	454, 1149
Solen marginatus	796	Thunnus thynnus	107, 1114	V	
Solen vagina	796	Thunnus tonggol	1114	Valamugil seheli	654
Somniosus microcephalus	432	Thunnus tonggol or/ou kishinoella tonggol	600	Vomer declivitrons	648
Sparus aurata	409	Thunnus zacalles	1114	X	
Sparus pagrus	238	Thunnus zacalles or/ou kishinoella zacalles	600	Xanthichthys mento	1104
Sphaeroides maculatus	782	Thymallus thymallus	425	Xiphias gladius	1065
Sphyma zygaena	461	Thyrsites atun or/ou leionura atun	63	Z	
Sphyaena argentea	64	Thyrsitops lepidopoides	63	Zapteryx exasperata	445
Sphyaena jello	64	Thysanoessa inermis	562	Zeidae	524
Sphyaena sphyaena	64	Tilapia nilotica	1082	Zenopsis nebulosus	641
Sphyaenidae	64	Tinca tinca	1071	Zenopsis ocellata	524
Sphyrinae	461	Titaria cordata	202	Zeuogopterus punctatus	1095
Sphyrna mokarran	461	Tivela stutorum	202	Zeus capensis	524
Spisula solidissima	202	Todarodes pacificus or/ou ommastrephes sloani	1027	Zeus faber	524
Spondyliosoma cantharus	92			Zeus japonicus	524
Sprattus antipodm or/ou sprattus muelleri	1023			Ziphias mesoplodon & berardius spp.	70
Sprattus sprattus	153, 1023			Zoarces viviparus	308
Squalidae	284			Zoarceidae	308
Squalus acanthias	284, 733				
Squalus blainvillei	284				
Squalus cubensis	284				
Squatina armata	28				
Squatina californica	28				
Squatina dumerili	28				

OECD PUBLICATIONS, 2, rue André-Pascal, 75775 PARIS CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(53 2008 02 3 P) ISBN 978-92-64-03989-6 - No. 56274 2008

Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products

5th EDITION

The *Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products* is a world standard guide to the names of fish and fish products traded internationally. This fifth edition comprises 1187 items, with descriptions in English and French and the equivalents for the main headings in 18 other languages: Danish, Dutch, Finnish, German, Greek, Icelandic, Italian, Japanese, Korean, Norwegian, Polish, Portuguese, Russian, Serbian, Croatian, Spanish, Swedish and Turkish. Indexes are provided for each language, including an index of scientific names for species of fish, shellfish, etc.

Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche

5^e ÉDITION

Le *Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche* est une référence mondiale. Il recense les noms de poissons et de produits de la pêche qui font l'objet d'un commerce international. Cette cinquième édition comporte 1187 entrées avec des descriptions en anglais et français et les équivalents des termes principaux dans 18 autres langues : allemand, coréen, croate, danois, espagnol, finnois, grec, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe, serbe, suédois et turc. Des index sont proposés pour chacune des langues, ainsi que pour les noms scientifiques des espèces de poissons, crustacés, etc.

The full text of this book is available on line via this link:

www.sourceoecd.org/agriculture/9789264039896

Those with access to all OECD books on line should use this link:

www.sourceoecd.org/fishdictionary

SourceOECD is the OECD online library of books, periodicals and statistical databases. For more information about this award-winning service and free trials ask your librarian, or write to us at **SourceOECD@oecd.org**.

To obtain the hardback edition of this dictionary, contact Wiley-Blackwell
www.wiley.com/wiley-blackwell

Le texte complet de cet ouvrage est disponible en ligne à l'adresse suivante :
www.sourceoecd.org/agriculture/9789264039896

Les utilisateurs ayant accès à tous les ouvrages en ligne de l'OCDE peuvent également y accéder via :
www.sourceoecd.org/dictionnairepoissons

SourceOCDE est une bibliothèque en ligne qui a reçu plusieurs récompenses. Elle contient les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'OCDE. Pour plus d'informations sur ce service ou pour obtenir un accès temporaire gratuit, veuillez contacter votre bibliothécaire ou **SourceOECD@oecd.org**.

Pour obtenir la version reliée de ce dictionnaire, contacter Wiley-Blackwell
www.wiley.com/wiley-blackwell