

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 9 de l'ordre du jour

CX/FFP 05/27/10-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Vingt-septième session
Le Cap, Afrique du Sud, 28 février – 4 mars 2005

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON (VERSION REVISEE) (Préparé par la Fédération de Russie)

La 26^{ème} session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche est convenu de renvoyer l'avant-projet de Norme pour le caviar d'esturgeon à l'étape 3 pour observations additionnelles et une nouvelle rédaction par la délégation de la Fédération de Russie à la lumière de ces observations (ALINORM 04/27/18, par. 174 et Annexe X). Les observations reçues en réponse à la CL 2003/37-FFP sont présentées dans le document CX/FFP 05/27/10. La version révisée de l'avant-projet de norme est jointe pour examen par le Comité.

Les amendement suggérés au texte sont les suivants. Au vu du désaccord sur le titre de la norme la proposition de supprimer le mot « esturgeon » a été retirée. Le paragraphe 7.1 donne des alternatives possibles de titres pour le produit, qui donnent assez d'information au consommateur : « caviar », « caviar en grains », « caviar d'esturgeon », ou « caviar d'esturgeon en grains », pour être en conformité avec les lois et traditions du pays où le produit est commercialisé.

La définition du caviar a été amendée :

2.1.3 Lot de caviar : Une quantité de produit préparé à partir d'esturgeons sauvages, ou d'esturgeons élevés en aquaculture, d'une seule espèce, d'un seul type d'emballage et d'un seul producteur.

Une autre définition est maintenant suggérée pour le terme « ovaire au stade de maturation IV »

2.1.4 Ovaire au stade de maturation IV : ovaires qui ont atteint une taille maximale, et dans lesquels les dépôts de graisse sont absents, ou il existe de minces couches de graisse, et où les œufs/grains peuvent être facilement séparés du tissu conjonctif.

Le paragraphe 2.3.2 a été amendé pour correspondre à la nouvelle définition du lot.

2.3.2 Le reconditionnement industriel du produit de récipients plus grands vers des récipients plus petits dans des conditions contrôlées. Le mélange de grains de caviar de lots différents n'est pas autorisé. Le produit est emballé de manière à réduire au minimum le temps pendant lequel le caviar reste hors emballage afin de prévenir son réchauffement et la contaminations microbienne, ainsi que la contamination physique.

Les paragraphes 2.4 et 3.3.1 ont été révisés pour prendre en compte les suggestions des organisations intéressées.

Section 4. Seuls les colorants de la catégorie 9.3.3. de la Norme générale pour les additifs alimentaires peuvent être utilisés. A présent il s'agit principalement de préparations d'acide borique E 284 et E 285 utilisés dans la préparation du caviar. Ces préparations ne sont pas autorisées sur le marché national en Russie; cependant, elles sont utilisées dans la production de caviar d'esturgeon en grains pour l'importation. La question des additifs alimentaires est sujette à des développements ultérieurs et au consensus avec le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants.

La section 7. Etiquetage a été formulée en prenant en compte les commentaires et propositions des pays membres; les dispositions relatives au CITES ont été éliminées.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CAVIAR [D'ESTURGEON] EN GRAINS (A l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au caviar d'esturgeon en grains.

2. DESCRIPTION

2.1. Définitions

Les définitions suivantes s'appliquent dans la présente norme:

2.1.1 Œufs de poisson: produit obtenu à partir des ovules séparés du tissu conjonctif de l'ovaire.

2.1.2 Caviar en grains: produit obtenu à partir des oeufs de poisson de la famille des esturgeons par traitement avec du sel ou avec un mélange de sel et d'additif alimentaire.

2.1.3 Lot de caviar : Une quantité de produit préparé à partir d'esturgeons sauvages, ou d'esturgeons élevés en aquaculture, d'une seule espèce, d'un seul type d'emballage et d'un seul producteur.

2.1.4 Ovaire au stade de maturation IV : ovaires qui ont atteint une taille maximale, et dans lesquels les dépôts de graisse sont absents, ou il existe de minces couches de graisse, et où les œufs/grains peuvent être facilement séparés du tissu conjonctif.

2.1.5 Emballage primaire: (récipient primaire). Boîtes en métal ou pots de verre ou autres récipients adéquats dans lesquels le caviar est directement conditionné.

2.1.6 Emballage secondaire: (récipient secondaire). Emballage contenant un ou plusieurs récipients primaires.

2.2. DEFINITION DU PRODUIT

Le produit est préparé à partir des grains de caviar des esturgeons appartenant à la famille des Acipenseridés (4 genres *Acipenser*, *Huso*, *Pseudocaphirhynchus* et *Scaphirhynchus* et hybrides de ces espèces.

Le produit est confectionné avec ou sans additifs alimentaires, et il est destiné à la consommation humaine directe.

2.3 Définition du procédé

2.3.1 Le produit est confectionné en appliquant un traitement préliminaire approprié aux grains de caviar qui sont salés avec du sel de qualité alimentaire, avec ou sans additifs, emballés dans des récipients, et réfrigérés aux températures prévues pour en maintenir la qualité pendant l'entreposage, le transport et la commercialisation.

Le produit est emballé dans:

- des boîtes de métal dont l'intérieur est revêtu de laque ou d'émail stable de qualité alimentaire;
- des pots de verre.

- d'autres récipients appropriés.

2.3.2 Le reconditionnement industriel du produit de récipients plus grands vers des récipients plus petits dans des conditions contrôlées. Le mélange de grains de caviar de lots différents n'est pas autorisé. Le produit est emballé de manière à réduire au minimum le temps pendant lequel le caviar reste hors emballage afin de prévenir son réchauffement et la contaminations microbienne, ainsi que la contamination physique.

2.4 Manutention

Le caviar en grains est produit à partir d'ovaires de poissons ayant atteint le stade IV de maturation et extraits d'esturgeons dans des conditions sanitaires rigoureuses. Les œufs de poisson sont séparés du tissu conjonctif de l'ovaire. Si nécessaire, ils sont conservés jusqu'à leur transformation dans des récipients clos en chambre frigorifique à une température comprise entre - 1°C et + 2°C pendant une durée ne dépassant pas 8 heures.

- Les grains de caviar sont triés par qualité, couleur et taille. Avant salaison ils sont rincés à l'eau propre refroidie pour enlever les caillots de sang et de graisse, les œufs écrasés et les lambeaux de tissu conjonctif. Les œufs de poisson lavés sont immédiatement dirigés vers une trémie vibrante pour égoutter l'eau restante. Ils sont ensuite traités au sel de qualité alimentaire avec ou sans agents de conservation. Toutes les opérations techniques susmentionnées sont effectuées sans retard pour éviter la contamination microbienne.
- La préparation du caviar en grains se fait conformément au Code international de bonne pratique pour le caviar d'esturgeon (à élaborer).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matière première

Le caviar en grains est confectionné à partir des ovaires extraits d'esturgeons vivants appartenant aux espèces biologiques décrites à la section 2.2 qui présentent la qualité voulue pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

L'eau potable et le sel sont de qualité propre à l'alimentation humaine et sont conformes à toutes les normes Codex applicables.

3.2 Produit final

3.3.1 Les caractéristiques sensorielles et chimiques du produit sont conformes aux prescriptions énoncées au Tableau 1

Tableau 1

Facteurs	Caractéristiques et normes
Aspect	Œufs de même taille
Couleur	Uniforme et caractéristique des œufs de l'espèce biologique en cause: du gris clair au noir, ou du jaune clair au gris jaunâtre. Les nuances jaunâtres et brunâtres sont admissibles.
Consistance et état	Les œufs sont faciles à séparer les uns des autres.
Saveur et odeur	Caractéristique des œufs de l'espèce biologique en cause; exempts de saveur ou d'odeur étrangère.
Sel, en pourcentage du poids	3,5 – 5,0
Adjonction de corps étrangers	Inacceptable

3.3.2 Le produit répond aux prescriptions de la présente norme lorsqu'un lot examiné conformément aux prescriptions stipulées à la section 10 est conforme aux dispositions stipulées à la section 9.

Le produit est examiné selon les méthodes indiquées à la section 8.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 (à développer plus avant)

4.2 Une liste complète d'additifs autorisés sera approuvée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Autres contaminants

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux dispositions de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995)

6. HYGIÈNE

6.1 Le produit fini doit être exempt de matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

6.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit doit être exempt de micro-organismes ou de substances produites par des micro-organismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux Principes relatifs à l'établissement et à l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).

6.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997)]

7. ÉTIQUETAGE

7.1 La désignation du produit et le nom de caviar en grains seront conformes aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985. Rev.1-1991).

Le nom du produit porté sur l'étiquette est « caviar », « caviar en grains », « caviar d'esturgeon », ou « caviar d'esturgeon en grains » et doit être conforme à la législation et aux traditions du pays où le produit est distribué.

7.2 Pour le caviar préparé à partir d'espèces dont les noms communs tels que beluga, kaluga, esturgeon, esturgeon étoilé, esturgeon barbel le nom du poisson peut être inclus dans le nom du produit avant ou après le mot « caviar », par exemple « caviar en grains kaluga ».

Pour les esturgeons qui n'ont pas de nom commun le nom peut être complété du code d'identification de l'espèce biologique du poisson en conformité à l'Annexe B, par exemple « caviar en grains d'esturgeon ».

Pour les hybrides le nom commun sera complété du mot « hybride » et les espèces des parents peuvent apparaître en conformité à l'Annexe B, par exemple « caviar en grains d'hybride d'esturgeon » ou « caviar en grains d'esturgeon HUSxRUT ».

7.3 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être identifié.

Dans le cas de reconditionnement du produit le code ISO du pays et le code officiel d'enregistrement de l'établissement de reconditionnement devront être identifiés, par exemple « FR _____ » si le produit a été reconditionné en France.

7.4 Identification de la source

Les informations sur la source du poisson cru devront apparaître à proximité immédiate du nom du produit uniquement dans le cas de produit d'esturgeons issus de l'aquaculture, par exemple « produit de l'aquaculture ».

7.5 Chaque emballage primaire devra être étiqueté avec les numéros de lot.

8. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

8.1 Échantillonnage

8.1.1 L'échantillonnage de lots pour examen du produit se fait conformément aux Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6.5) (CODEX STAN 233-1969).

Un lot de caviar en grains est le volume de produit préparé conformément à la section 2.1.5.

8.1.2 L'échantillonnage de lots pour examen du poids net se fait en application d'un plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CCA.

8.2 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après devront avoir été approuvées par le Comité du Codex pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.2.1 Examen des caractéristiques sensorielles et physico-chimiques

Les échantillons prélevés pour examen sensoriel et physico-chimique sont évalués par des experts qualifiés pour procéder à de tels examens et conformément aux méthodes indiquées aux sections 8.2.1 et 8.2.2 et aux codes de pratique pour l'évaluation sensorielle du caviar et des produits dérivés du caviar (à développer).

8.2.2 Détermination du poids net

Le poids net de chaque échantillon est déterminé en appliquant la procédure suivante:

1. le récipient plein de produit est essuyé pour le sécher et il est pesé;
2. le récipient est ouvert et vidé du caviar;
3. le récipient vide et son couvercle, (et le matériau d'emballage le cas échéant), vidés du produit, lavés et séchés, sont pesés;
4. le poids du récipient vide avec son couvercle (et du matériau d'emballage le cas échéant) est soustrait du poids du récipient plein de produit, et l'on détermine ainsi le poids net de produit.

8.2.3 La part du sel dans le poids est déterminée en appliquant la méthode élaborée pour le poisson salé.

9. DÉFINITION DES DÉFAUTS

L'échantillon unitaire est considéré comme étant défectueux lorsqu'il présente l'une quelconque des propriétés définies aux sections 9.1 à 9.3.

9.1 Adjonction d'éléments étrangers

Présence dans l'unité d'échantillon de toute matière qui n'a pas été dérivée d'œufs d'esturgeon et ne constitue pas une menace pour la santé humaine et qui est aisément reconnue sans grossissement; ou présence dans l'échantillon d'un produit étranger déterminé par n'importe quelle méthode, y compris le grossissement, qui indique qu'il y a non conformité aux bonnes pratiques de fabrication et aux règles d'hygiène.

9.2 Odeur et saveur

Un produit qui présente une odeur et/ou une saveur désagréable persistante et distincte indicative d'une décomposition, d'une oxydation, ou de la saveur des produits d'alimentation (dans le cas des esturgeons d'élevage aquacole), ou d'une contamination par une substance étrangère (par exemple du fioul).

9.3 Consistance et présentation

L'enveloppe ferme des grains de caviar ne se mastique pas facilement, ou bien elle est trop ténue et se déchire lorsque les grains sont séparés les uns des autres.

[9.4 Matières étrangères

Le caviar en grains doit être exempt de membranes et d'agrégats de graisses.]

10. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme répondant aux exigences de la présente norme quand:

1. Le nombre total d'unités défectueuses déterminées conformément à la section 8 n'est pas en excès du nombre admissible prescrit dans le plan approprié prévu dans les Plans d'échantillonnage du Codex FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6.5) (CODEX STAN 233-1969).
2. Le poids net moyen de tous les échantillons unitaires n'est pas inférieur au poids déclaré, à condition qu'aucun récipient individuel ne contienne moins de 95 pour cent du poids déclaré.
3. Il est satisfait aux prescriptions des sections 4, 2.3, 5, 6, 7 et 8 relatives aux additifs, à l'hygiène, à l'emballage et à l'étiquetage.

EXAMEN SENSORIEL ET PHYSIQUE

Les échantillons utilisés pour l'évaluation sensorielle ne doivent pas être les mêmes que ceux qui sont utilisés pour un autre examen.

1. Examiner l'unité – échantillon en recherchant corps étrangers.
2. Évaluer l'odeur de l'échantillon cru conformément aux Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés (CAC/GL 31-1999).
3. Évaluer la saveur de l'échantillon conformément aux Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés (CAC/GL 31-1999).

CODES D'IDENTIFICATION DES ESPÈCES D'ESTURGEONS**Tableau B.1**

Dénomination des espèces d'esturgeons Noms scientifiques	Code
<i>Huso huso</i>	HUS
<i>Huso dauricus</i>	DAU
<i>Acipenser naccari</i>	NAC
<i>Acipenser transmontanus</i>	TRA
<i>Acipenser schrenkii</i>	SCH
<i>Acipenser sturio</i>	STU
<i>Acipenser baerii baikalensis</i>	BAI
<i>Acipenser sinensis</i>	SIN
<i>Acipenser dabryanus</i>	DAB
<i>Acipenser persicus</i>	PER
<i>Acipenser brevirostrum</i>	BVI
<i>Acipenser fulvescens</i>	FUL
<i>Acipenser oxyrhynchus</i>	OXY
<i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i>	DES
<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	GUE
<i>Acipenser medirostris</i>	MED
<i>Acipenser baerii</i>	BAE
<i>Acipenser micadoi</i>	MIK
<i>Acipenser stellatus</i>	STE
<i>Acipenser ruthenus</i>	RUT
<i>Acipenser nudiventris</i>	NUD
<i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i>	FED
<i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i>	HER
<i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i>	KAU
<i>Scaphirhynchus platorhynchus</i>	PLA
<i>Scaphirhynchus albus suttkusi</i>	ALB
<i>Scaphirhynchus suttkus</i>	SUS
<i>Hybrides: codes des espèces des parents</i>	YYY x XXX