

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FFP 08/29/5

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

Vingt-neuvième session

Trondheim (Norvège)

18-23 février 2008

PROJET DE NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6 (Canada, Communauté européenne et Nouvelle-Zélande)

CANADA

Observations générales

Le Canada relève que l'approche générale de ce projet de norme s'éloigne quelque peu des normes existantes du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. Nous voudrions par nos observations permettre à cette norme d'être en harmonie avec les normes du Codex sur les poissons déjà adoptées.

Observations particulières

TITRE

Le Canada estime que cette norme ne devrait concerner que le caviar d'esturgeon, et qu'une norme ultérieure devrait être élaborée pour les oeufs d'autres espèces.

Modification proposée:

[PROJET DE NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON

~~PROJET DE NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON ET DE [POISSON SPATULE]~~

~~PROJET DE NORME POUR LE CAVIAR DE L'ORDRE DES ACIPENSERIFORMES]~~

SECTION 1 – CHAMP D'APPLICATION

Comme indiqué précédemment, cette norme ne devrait s'appliquer qu'au caviar d'esturgeon.

Justification:

Les critères requis par la CITES ne devraient pas figurer dans les normes du Codex. Le Codex et la CITES ont des mandats importants mais distincts. Le mandat du Codex consiste à élaborer des normes internationales pour protéger la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques loyales dans les échanges commerciaux. Le mandat de la CITES porte notamment sur le soutien des captures durables et du commerce de l'esturgeon et d'autres espèces. Les moyens par lesquels chaque organisation réalisera son mandat devraient être examinés et établis dans des instances distinctes.

Modifications proposées:

- [1] La présente norme s'applique au caviar d'esturgeon en grain des poissons de la famille des *Acipenseridae*.]
- ~~[2] La présente norme s'applique au caviar préparé à partir d'œufs d'esturgeon et de poisson spatule.]~~
- ~~[3] La présente norme s'applique au caviar d'œufs de poissons de l'ordre des Acipenseriformes.]~~

SECTION 2 – DESCRIPTION**Section 2.1 – Définitions**Modification proposée

Caviar: produit obtenu à partir des œufs de poissons ~~[de l'ordre des Acipenseriformes]~~ de la **famille des *Acipenseridae*** par traitement avec **du sel de qualité alimentaire, avec ou sans adjonction d'additifs alimentaires** ou avec un mélange de sel et d'additif alimentaire.

Section 2.2 – Définition du produitModification proposée

Le produit est préparé à partir des œufs d'esturgeons appartenant à la famille des *Acipenseridae* (4 genres, *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* et *Scaphirhynchus* et des hybrides de ces espèces) ~~[et à partir des œufs de poisson de la famille des Polyodontidae (deux genres: Polyodon et Psephurus).]~~

Section 2.3 – Définition de la transformationModifications proposées:

2.3.1 *Après une préparation préalable adaptée, le caviar doit être soumis à un traitement ou à des conditions suffisantes pour prévenir le développement de microorganismes pathogènes formant ou non des spores, et remplir les conditions énumérées ci-dessous.*

~~*Le produit doit être préparé en salant les œufs de poisson avec du sel de qualité alimentaire, avec ou sans additifs, emballé dans des récipients, et réfrigéré à des températures de 0° C à -4° C 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, ou d'autres récipients appropriés de qualité alimentaire.

Le produit est réfrigéré à des températures de 0° C à -4° C pour en maintenir la qualité pendant l'entreposage, le transport et la commercialisation.

La congélation ainsi que l'entreposage en congélateur ne sont pas admis à cause de la détérioration de la qualité.

Modifications proposées

2.3.2 *Le reconditionnement du produit de récipients plus grands vers des récipients plus petits dans des conditions contrôlées **qui maintiennent la qualité et la sécurité sanitaire des aliments** est autorisé. Le mélange de grains de caviar de lots différents n'est pas autorisé.*

~~*La durée du conditionnement devrait être minimisée afin de maintenir une température basse et de prévenir la contamination par des dangers microbiens et des matières étrangères.*~~

Justification:

Pour ce qui est de la suppression d'une partie de la section 2.3.2, nous estimons que les dispositions concernant l'hygiène et la transformation sont visées de manière plus appropriée dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche. Ce Code d'usages, qui contient des principes généraux sur l'hygiène des denrées alimentaires et donne des directives techniques sur l'application du Système d'analyse des risques-points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et l'analyse des points de contrôle des défauts (DAP), devrait aborder comme il se doit les méthodes de manipulation et la préservation de la qualité de ce produit.

SECTION 3 – FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Section 3.1 – Matière première

Modification proposée

Le caviar doit être préparé à partir des ovaires extraits d'esturgeons [~~Acipenseriformes~~] sains et propres à la consommation appartenant aux espèces biologiques des genres décrits à la section 2.2 qui présentent la qualité voulue pour être vendus frais pour la consommation humaine.

Justification:

Comme indiqué précédemment, nous estimons que cette norme devrait s'appliquer seulement au caviar d'esturgeon.

SECTION 7 – ÉTIQUETAGE

Section 7.1 – Nom du produit

Modifications proposées

Supprimer la section 7.1.2

~~[7.1.2 Pour la famille des Polyodontidae, le nom du produit doit être « caviar de poisson spatule ».]~~

7.1.4 *Pour les hybrides, le nom commun sera pourra être complété du mot « hybride » et les espèces parentes d'esturgeon peuvent apparaître conformément à l'Annexe B, par exemple « caviar d'hybride d'esturgeon » ou « caviar d'hybride d'esturgeon HUSxRUT ».*

Justification:

La modification suggérée autorise les différentes autorités compétentes à réglementer l'étiquetage en conséquence.

Section 7.3 – Pays d'origine

Modification proposée:

Supprimer la disposition suivante:

~~Le pays d'origine du produit doit être déclaré.~~

Justification:

Le Canada estime que la section 4.5 et en particulier la sous-section 4.5.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées qui stipule que «Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur» est suffisamment claire et qu'il n'est pas nécessaire d'introduire d'autres dispositions dans la présente norme. La question de savoir si une omission du pays d'origine doit être considérée propre à induire en erreur ou trompeuse est laissée à la décision de chaque pays. Selon le cas, les pays ont le droit d'introduire des dispositions relatives à l'indication du pays d'origine sur l'étiquette (COOL) dans leur législation nationale pourvu que cela réponde à un objectif légitime ou lié à des questions de santé. Toutefois, nous pensons qu'il n'est pas nécessaire d'étendre le caractère obligatoire de ces dispositions dans les normes internationales.

Nous suggérons également d'ajouter la nouvelle section suivante:

Modification proposée:

Section 7. ? – Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

«Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Toutefois, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement reconnue à l'aide des documents d'accompagnement».

Justification:

Cette modification est conforme aux normes Codex sur les poissons et aux dispositions sur l'étiquetage des denrées alimentaire stipulées dans le Manuel de procédure du Codex.

SECTION 8 – ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSES**Section 8.2.1 – Examen des caractéristiques sensorielles et physico-chimiques**Modification proposée (titre):

«Section 8.2.1 - Examen des caractéristiques sensorielles et physiques ~~eo-chimiques~~».

Modification proposée (texte):

«Les échantillons prélevés pour l'examen sensoriel et physique ~~eo-chimique~~ doivent être évalués par une ~~expert~~ **personne** formée à cet examen, et conformément aux méthodes décrites dans les Sections 8.2.1 et 8.2.2 à l'Annexe A et aux Directives pour l'évaluation organoleptique de poissons, mollusques et crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999)».

Justification:

Pour ce qui est du titre et de la disposition, nous avons relevé les points suivants qui ne concordent pas avec les normes actuelles du Codex sur les poissons et les produits de la pêche:

- Il est étrange de prévoir un examen chimique dans la présente section qui jusqu'à présent a toujours été réservée à l'examen des défauts du produit (matières étrangères, odeur et saveur, etc.). Nous recommandons de supprimer le terme «chimique» utilisé dans cette section.
- Pour ce qui est de la clause, «... doivent être évalués par **un expert** formé à cet examen...», nous relevons que le terme «expert» établit une différence avec les normes du Codex sur les poissons lesquelles ne prévoient qu'une **personne** formée aux examens sensoriels et physiques à cet effet.

SECTION 9 – DÉFINITION DES DÉFAUTS**Section 9.1 – Matières étrangères**Modification proposée:

La présence dans l'unité d'échantillon de toute matière qui ne provient pas d'œufs [~~d'Acipenseriformes~~]...

Justification:

La présente norme ne devrait s'appliquer qu'au caviar d'esturgeon.

Section 9.3 – Consistance et présentationModification proposée:

La présence en quantité excessive de liquides et de membranes d'œufs éclatés

Justification:

Il faudra penser à mentionner la présence en quantité excessive de liquides émanant des œufs ainsi que des œufs éclatés qui peuvent constituer des caractéristiques indésirables.

Section 9.4 – Matières étrangèresModification proposée:

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

Justificatif:

La présence de viscères est un défaut du mode de préparation qui devrait être réglé par un tri et une transformation appropriés. Nous estimons que les défauts du mode de préparation sont inacceptables car les consommateurs les considèrent indésirables du point de vue esthétique.

ANNEXE A

Modifications proposées:

Titre: *Tableau 1 – CODES D'IDENTIFICATION DES ESPÈCES D'ESTURGEONS ~~{DE POISSONS-SPATULE}~~*

Contenu du tableau: Suppression du poisson-spatule du tableau.

~~{*Polyodon spathula* SPA}~~

~~{*Psephurus gladius* — GLA}~~

Justification:

La présente norme ne devrait s'appliquer qu'au caviar d'esturgeon.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La CEEM souhaite proposer les modifications suivantes au Projet de norme pour le caviar d'esturgeon.

Titre et champ d'application:

Lors de sa vingt-huitième session, la CEEM a proposé que les dispositions de la CITES soient prises en considération dans la norme Codex: les annexes de la CITES comportent tous les poissons de l'ordre Acipenseriformes, pas seulement ceux de la famille des *Acipenseridae*. Toutefois, compte tenu de l'opposition de nombreux États lorsque le CRD 23 a été présenté au Comité du Codex, et dans un esprit de conciliation, la CEEM a proposé que le champ d'application de la présente norme soit limité au caviar d'esturgeon.

2.1 Définitions:

Diverses délégations ont exprimé leurs réserves à propos de l'utilisation des termes «oocytes» et «ovocytes», et il est proposé d'utiliser l'expression «œuf non ovulé». Cette proposition satisfait les divers points de vue et résout donc la question de savoir quel terme utiliser (différence due à la traduction). De même, en utilisant le terme «œuf non ovulé», la norme exclut les œufs extraits par massage qui sont des œufs ovulés.

L'énoncé proposé est donc le suivant:

«Oeufs de poisson: Les œufs non ovulés séparés du tissu conjonctif des ovaires».

2.2 Définition du produit:

Pour les raisons susmentionnées, il est proposé que l'énoncé modifié stipule que:

«Le produit est préparé à partir des œufs d'esturgeons appartenant à la famille des *Acipenseridae* ...».

Pour ce qui est de la teneur en sel mentionnée dans le deuxième paragraphe, il est proposé de la fixer à 3g/100g en phase aqueuse, la tendance étant de nos jours à privilégier des produits moins salés.

L'énoncé proposé est donc le suivant:

«La teneur en sel du produit est égale ou supérieure à 3g/100g et inférieure ou égale à 5g/100g pour le produit fini».

2.3 Définition de la transformation:

Une distinction devrait être établie entre la température requise pour le commerce de gros et celui de détail. L'emballage du produit dans des récipients destinés à la vente aux consommateurs et à la vente au détail doit avoir lieu à des températures comprises entre +2 et +4° C; des températures allant de 0° à -4° C s'appliquent seulement à l'entreposage, au transport et à la vente en gros du produit non conditionné.

Il est donc proposé que l'énoncé du paragraphe soit formulé comme suit:

«Le produit doit être préparé en salant les œufs de poisson avec du sel de qualité alimentaire, avec ou sans additifs. Pendant l'emballage, l'entreposage et la vente au détail, la température du produit sera comprise entre +2 et +4° C. Par contre, pour le commerce de gros (y compris l'entreposage et le transport), les températures seront comprises entre 0° et -4° C. Ces deux modalités devraient permettre de préserver la qualité du produit».

4. Additifs:

La CEEM suggère de demander au JECFA d'évaluer les deux additifs autorisés par la législation européenne et propose de transmettre le dossier pertinent réalisé par la Communauté.

7.1.5 Nom du produit:

[«L'étiquette doit être conforme aux exigences d'étiquetage de la CITES».]

Il est proposé de supprimer le texte entre crochets, l'application des règles de la CITES ne dépendant pas de leur mention dans les normes du Codex.

8.2 Examen des caractéristiques sensorielles et physico-chimiques:

«Les échantillons prélevés pour l'examen sensoriel et physico-chimique doivent être évalués par une personne formée à cet examen ...».

L'expression «personne formée à cet examen» semble insuffisante pour garantir que le personnel qui effectuera ces examens a les compétences requises. Il est proposé de modifier ainsi l'énoncé:

«Les échantillons prélevés pour l'examen sensoriel et physico-chimique doivent être évalués par un expert formé à cet examen, ...».

9. Définition des défauts:

«On considère que l'échantillon unitaire est défectueux lorsqu'il présente une des propriétés définies dans les Sections 9.1 à 9.4.»

Pour plus de précision, l'énoncé devrait souligner que ces défauts doivent être évidents. L'énoncé suivant est proposé:

«On considère que l'échantillon unitaire est défectueux lorsqu'il présente une des propriétés définies dans les Sections 9.1 à 9.4. Ces défauts doivent être évidents.»

Annexe A:

La CEEM propose que le tableau soit laissé tel quel. Compte tenu du grand nombre d'hybrides prévus il sera impossible de tenir le tableau à jour et d'établir une version définitive.

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande a le plaisir de présenter les observations suivantes à propos de la lettre circulaire susmentionnée.

La Nouvelle-Zélande croit comprendre que le champ d'application de l'avant-projet de norme pour le caviar tel qu'il a été élaboré par le CCFFP n'était censé viser que les espèces connues couramment comme esturgeon (famille des *Acipenseridae*). Le changement en vue d'inclure des espèces différentes comme le poisson-spatule étend considérablement le champ d'application de la norme au delà des intentions premières retenues pour la norme et de ce fait la Nouvelle-Zélande estime:

- 1) que le champ d'application de la norme ne devrait pas être modifié et qu'il ne devrait concerner que les produits du caviar d'esturgeon de la famille des *Acipenseridae*; sinon
- 2) que la norme devrait avoir un champ d'application considérablement élargi s'appliquant à tous les produits à base d'oeufs de poisson. À cet effet, la norme devrait être élaborée sans spécifier les espèces auxquelles elle s'applique. L'élaboration d'une telle norme aurait pour avantage d'éviter au CCFFP une situation dans laquelle il devrait élaborer une autre norme pour les produits à base d'oeufs de poissons autres que les esturgeons (oeufs de lump, par exemple).